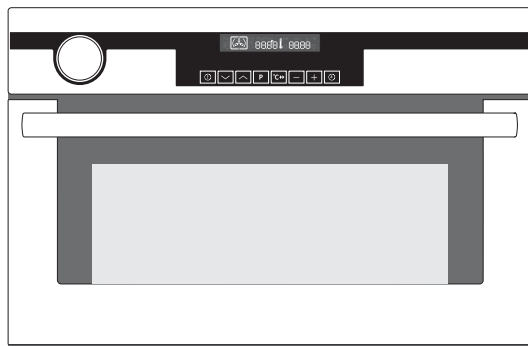
コンパクトスチームオーブン

COMPETENCE KB9820E

Built In Fan/ Steam Oven

取扱説明書

必ずこの取扱説明書をお読みになってからご使用ください。

本製品は、消防法設置基準に基づく試験基準に適合しています。

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

はじめに

このたびはElectrolux-AEGのスチームオーブンをお買い上げいただきまことにありがとうございます。

・本取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

・本取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日／販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。

・設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

目　次

安全上のご注意

安全にお使いいただくために

・ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

・ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「危険」「警告」「注意」の３つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ **危険**	：人が死亡または重症を負う危険が切迫して生じることが想定される場合
⚠ **警告**	：人が死亡または重症を負う可能性が想定される場合
⚠ **注意**	：人が障害を負う危険が想定されたり物的損害のみの発生が想定される場合

●絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。
(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。
(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。

・本製品を他人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警　告

本製品はビルトイン専用機器です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。

交流単相200Vで定格20A以上のコンセントにつないでください。また、単独ブレーカーを設置してください。

オーブンプレートに油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。

アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

使用後は電源スイッチが切れていることを確認してください。火災の恐れがあります。

加熱部付近に触れないでください。使用中、使用後しばらくはオーブン及びその付近に触れないでください。高温のためヤケドをすることがあります。

使用中、使用後しばらくはヒーターに触れないでください。ヤケド・感電の恐れがあります。

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・サビなどの恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。ヤケド・感電・ケガの恐れがあります。

庫内では天ぷらは行わないでください。発火します。

カーテンなど可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。

交流単相200V以外では使用しないでください。火災・感電・故障の原因になります。

電源コードやプラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落とし、お買い求めの販売店もしくは当社サービスセンターに必ず点検修理をご依頼ください。感電や漏電・ショートなどによる火災の恐れがあります。

⚠ 警　告

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電の原因となります。	オーブンのそばに別に電気器具がある場合、その電源コードをオーブン表面にふれさせたり扉にはさんだりしないでください。感電・火災の原因となります。
改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理しないでください。火災・感電・ケガの原因となります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
設置に関しては必ず設置マニュアルの設置基準に従ってください。火災の原因となります。	庫内のスチーム発生器にピンや針金などの金属物など、異物を入れないでください。感電や異常動作してケガをすることがあります。
前面のスチーム排気に触れたり顔などを近づけないでください。ヤケドの原因となることがあります。	

⚠ 注　意

オーブンは調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥用に使用しないでください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

使用中は換気をしてください。

オーブンドアに物をはさんで使用しないでください。

使用中や使用直後は金属部に触れないでください。ヤケドをすることがあります。

使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。

食品を必要以上に加熱しないでください。加熱により発火することがあります。

プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によって、そりかえったり、変形したりします。

オーブン使用中にドアを開ける時は近くに子供がいないことを確認してください。高温の空気が排出しヤケドをすることがあります。

高温のオーブン庫内から容器やプレートを取り出す時は、鍋つかみ用のグローブ等の十分遮熱性があるものを使用してください。

缶詰やびん詰め等を直接加熱しないでください。破裂または赤熱してヤケドやケガをする恐れがあります。

壁や家具の近くに設置しないでください。スチームまたは熱で壁や家具が傷み、変色・変形の原因となることがあります。

オーブン庫内は高温になりますので、必ず耐熱容器をご使用ください。（プラスチック製耐熱容器・ラップは不可）

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。

プラスチック製の調理器具を使わないでください。

本体の上部や下部に燃えやすい物を置かないでください。火災の原因となることがあります。

⚠ 注　意

使用後は必ずお手入れをしてください。調理のくずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。

長時間ご使用にならないときは必ずブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。感電・ショート発火の原因となります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因となります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

電源プラグの電極、および電極の取り付け面にホコリが付着している場合は、よく拭き取ってから使用してください。火災の原因になります。

地震が発生したらあわてずにスイッチを切ってください。揺れの大きい時はまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、スイッチを切ってください。火災やケガの原因となります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切ってから電源プラグを抜いてください。また、炎が消えるまでドアは開けないでください。空気が入り炎が大きくなって火災の原因となります。本製品に水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因となります。

その他のご注意

安全性についてー電気に対する安全

・本製品の取付けおよび接続は、必ず専門の施工業者の方が行ってください。
・製品が故障したり損傷を受けた場合は、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落としてください。
・蒸気噴射や高圧の洗浄器具を使用して製品をクリーニングすることは、安全上の理由から禁じられています。
・製品の修理は専門の技術者のみが行ってください。専門知識のない方が修理されると大きな危険を伴ないます。修理が必要な際は、当社のサービスセンターまたはお買い求めになられた販売店までご連絡ください。
・電源コードに損傷がある場合は、必ず当社サービスセンターへご連絡ください。

お子様の安全について

・製品の使用中は、保護者なしで小さなお子様がオーブンに近づかないようにご注意ください。

使用上の注意

・本製品は家庭における通常の調理のための製品です。その他の用途に使わないでください。
・本製品は業務用ではありません。
・本製品を電源に接続する時は、接続コードが電気コンロに触れたり、加熱したオーブンドアの下で絡まることがないように気をつけて行ってください。

⚠ **警告**：ヤケドにご注意ください。使用中はドア内側や庫内、プレートが熱くなります。

・酒類を調味料として使った場合に、オーブン庫内でアルコール混合の軽い発火が起こることがあります。その場合は、あわててオーブンドアを開けたり、火や炎などの消火措置を行わず、収まるまでドアを開けずに落ち着いて対処してください。

製品の損害を防止するために次のことに従ってください。

・オーブン庫内をアルミホイルで覆ったり、グリルプレートや鍋などの調理器具をオーブンの底面に直接置かないでください。過剰な熱が溜まり、オーブンに損害を与えることになります。
・調理プレートから果物の汁が落ちると、除去不可能なシミの原因となります。水分の非常に多いケーキを焼く場合は、汁が落ちないようにご注意ください。
・開いているオーブンドアに重量をかけないようにしてください。
・熱せられたオーブン庫内に直接水を流すことは、エナメル塗装損傷の原因となりますので避けてください。
・オーブン庫内に水分の多い食品を長時間放置することは、エナメル塗装損傷の原因となりますので避けてください。
・硬い物をぶつけたり、過重がかからないようにご注意ください。特にオーブンドアの角などに硬い物があたると、ドアガラスが割れることがあります。
・オーブン庫内に燃えやすいものを入れないでください。スイッチを入れた時にそれらが発火することがあります。

製品の廃棄処分について

梱包材の処分

梱包材に使用されているすべての材料はリサイクルでき、再使用可能です。
プラスチックには次のような記号が付けられています。

●＞ＰＥ＜ポリエチレン：カバーや内部の袋など
●＞ＰＥ＜発砲スチロール：詰め物部分など（基本的にフロン無使用）

古くなった製品の処分

国および県・市区町村などの規制に従い廃棄処分してください。

⚠ **警告**：使用済みの古い製品は処分する前に使用不能の状態にしてください。

コンセントを抜き、コードは切断し、場合によってはスプリングロック等の
開閉装置を取り外すか使用不能にしてください。それによって子供が誤って
中に閉じ込められることでおこる窒息事故や、生命が危険な状態になるよう
な事故を防止することができます。

処分方法についての注意

●製品は家庭の一般ゴミとして処分することはできません。
●収集日または収集場所については、各市町村の清掃局または自治体にお問
い合わせください。

各部の名称

前面部

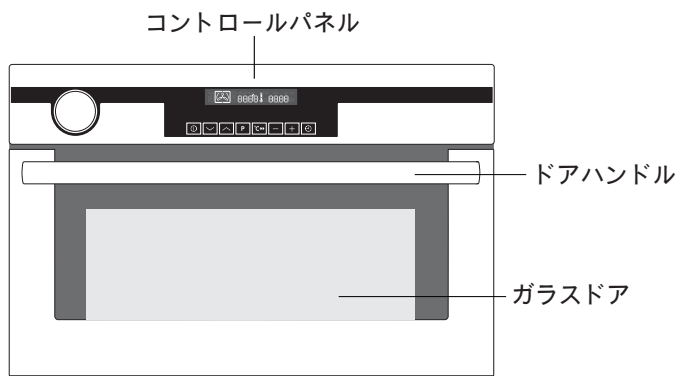
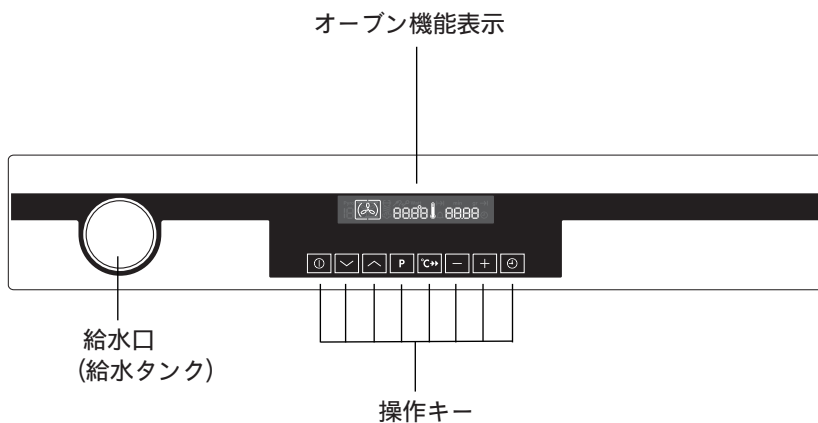
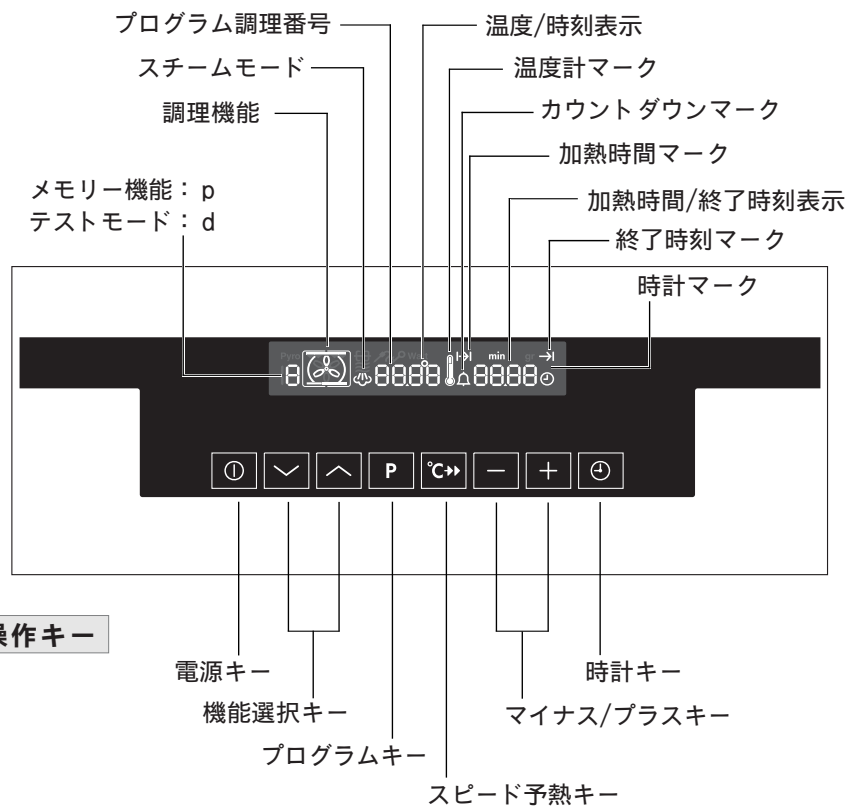
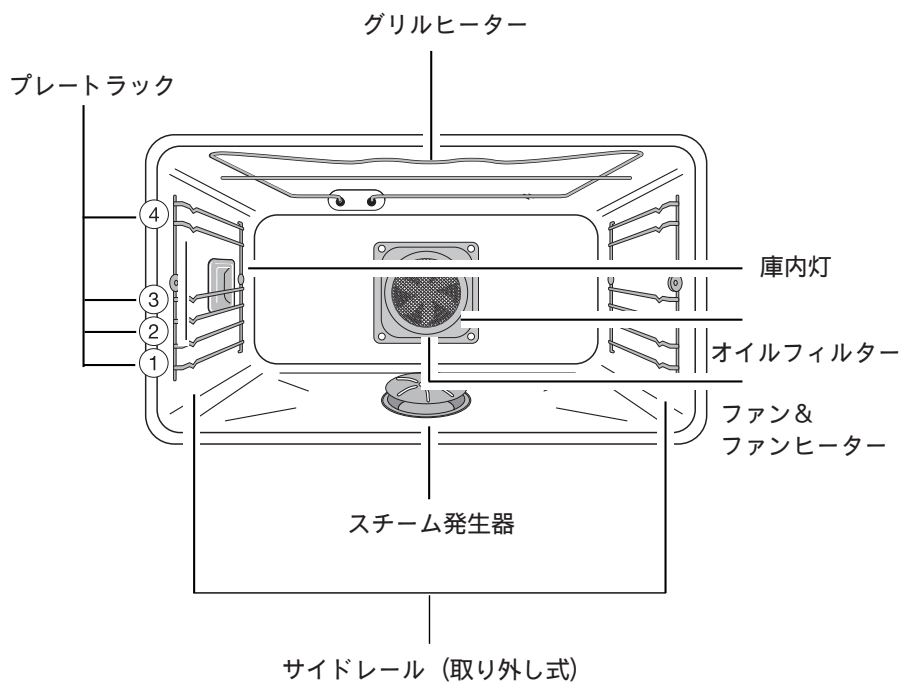
コントロールパネル

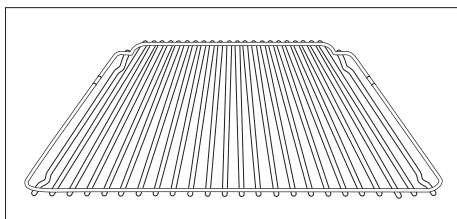
機能表示ディスプレイ

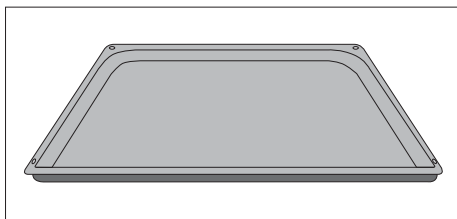
操作キー

庫　内

グリルヒーター
プレートラック
4
3
2
1
庫内灯
オイルフィルター
ファン＆
ファンヒーター
スチーム発生器
サイドレール（取り外し式）

付属品

グリルプレート

・オーブン用耐熱食器・ケーキ型などをのせるとき
・ロースト調理やグリル調理をするとき
（調理プレートを組み合わせて使用）

調理プレート

・パン・クッキーなどの菓子を作るとき
・肉や魚の調理をするとき
・汁気の多い調理をするとき
・グリルプレートの受け皿用として使用

はじめてご使用になる前に

使用前の掃除

オーブンをはじめて使用する前に、きれいに掃除をしてからお使いください。

⚠ 注 意

⊘ 酸性・アルカリ性洗剤や、研磨剤入りクレンザーは使用しないでください。
オーブン表面の変質・キズ・変色の原因になる恐れがあります。

1. オーブンドアを開け、付属品をすべて取り出します。
2. 台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布やスポンジを使い、庫内全体をぬるま湯で拭きます。
3. 固く絞った布でもう一度オーブン庫内を拭き、乾いた布で仕上げをします。オーブンの前面も同様に拭きます。

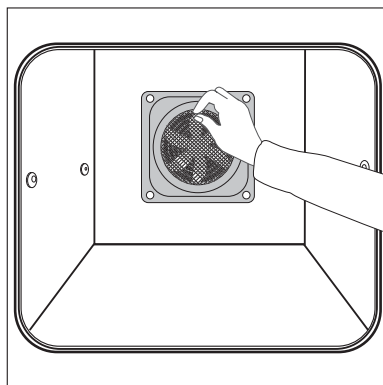
オイルフィルターの取付け/取外し

POINT ! オイルフィルターは、オーブン庫内奥にあるヒーターを油の飛沫から保護するために使用します。主に、ロースト料理の際に使用するもので、それ以外の料理で使用すると調理時間が長引いたり、焼き上がりが悪くなることがありますのでご注意ください。

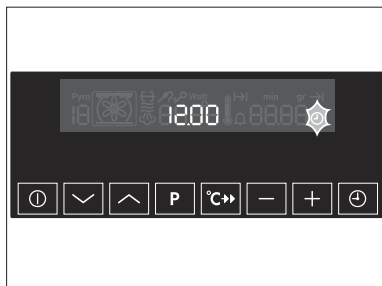
取付けるとき/外すとき

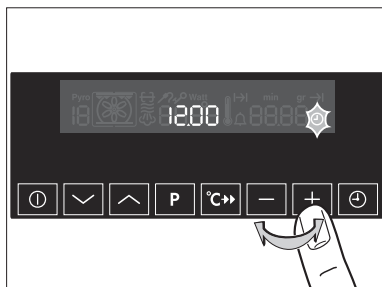
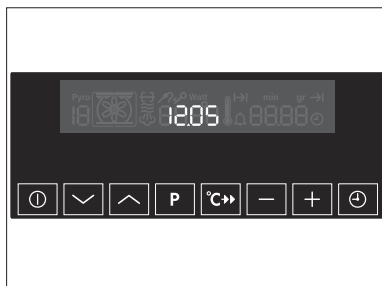
オイルフィルターのつまみを持ち、２つのフックを下向きにして、オーブン庫内の奥にあるファン開口部にかぶせるように取り付けます。外す場合は、逆の手順で行ってください。

⚠ 注 意

❗ オイルフィルターの油汚れは、使用後に取り外して洗い落としてください。
油汚れが溜まると、加熱効率が下がる可能性があります。

時刻の設定と変更

POINT オーブンは、電源プラグを接続しただけでは作動しません。最初に必ず時刻の設定をしてください。停電した場合や電源プラグを抜いた場合にも再度時刻の設定が必要となります。

1. はじめてコンセントを接続すると、表示部に“12.00”が表示され、時計マーク⊙が点滅します。（停電等で電源が切断された場合も同様です。）

POINT すでに設定されている時刻を変更するときは、時計キー ⊙ を2回押して時計マーク⊙ を点滅させ、+または − キーを押して変更してください。

2. 次に、+または − キーを押して現在の時刻を設定します。+／−キーを軽く押し続けるだけで 、表示がすばやく動き、設定することができます。

3. およそ5秒後に、設定時刻が点滅から点灯に変わり、時計マークも消えます。これ以降、オーブンが使用できる状態になります。（右図の例：時刻を12時05分に設定）

・次の設定をするまで、表示部には現在時刻が表示されます。ただし、時刻表示をOFFにしている場合(p67参照)は、何も表示されません。

・調理終了後は必ず右図のような現在時刻表示に戻ります。（余熱がある場合は余熱温度と現在時刻の表示になります）

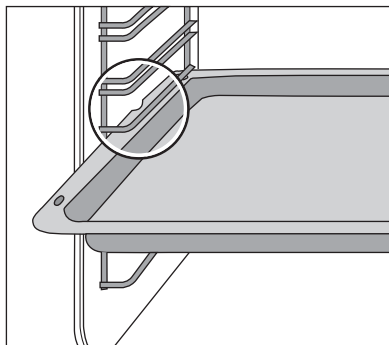
POINT 調理中や、調理終了後に余熱が表示されているときは時刻の変更はできません。余熱が40℃以下になり現在時刻の表示に切り替わるまでお待ちください。また、タイマー調理が設定されているときも変更できません。設定を解除してから操作を行ってください。

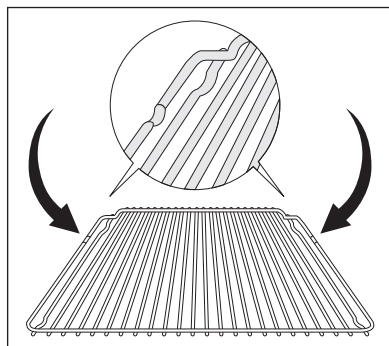
調理プレートとグリルプレートの入れ方

⚠ 注 意

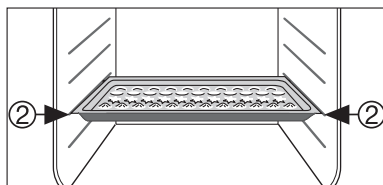
❗ プレートラックは4段あります。プレートは、調理機能に合った位置に挿入してください。(p29以降の調理表参照) また、転倒防止のために左右にあるストッパーが庫内奥に納まるようにプレートラックの間に挿入してください。

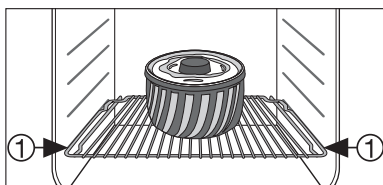
調理プレートの挿入

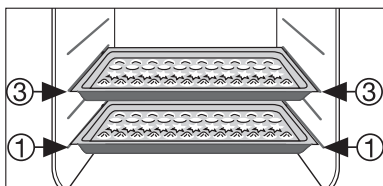
・プレートの形状が斜めになっている方が手前になるように挿入します。
・左右のストッパーが庫内奥に納まるようにプレートラックの間に挿入します。

グリルプレートの挿入

・左右のストッパーが裏側になるようにして、庫内奥に納まるようにプレートラックの間に挿入します。

プレートの挿入例

例）調理プレート1枚で調理する場合

・下から２段目のプレートラックに挿入してください。

例）グリルプレートの上にケーキ型などを１つ置く場合

・容器の丈が高い場合は、下から1段目のプレートラックに挿入してください。
・複数のケーキ型を置くこともできます。その場合に、焼き時間が大幅に増えることはありません。

例）調理プレート２枚で調理する場合

・下から１段目と３段目のプレートラックに挿入してください。

調理器具について

⚠ 注 意

❗ 調理に使用する食器、鍋、容器などは、必ずスチームオーブンに適したものを正しくお使いください。誤って使用すると機器の破損や故障の原因となります。また、購入の際はスチームオーブンに対応しているかどうかをご確認のうえお求めください。

使用できるもの　○	使用できないもの　×
・耐熱性陶器・磁器 ※キズやヒビがある場合は、熱で割れる恐れがあります。	・プラスチック ※耐熱性であっても、溶けたり変形や発火の恐れがあります。
・耐熱性ガラス容器 ※急速な加熱・冷却により割れる恐れがあります。	・漆器 ※塗りがはがれたり、ヒビが割れることがあります。
・金属製容器：ホーロー・鉄・アルミ・銅・ステンレスなど。	・木材・紙製品・ラップ類 ※焦げたり、燃える恐れがあります 。
・金串・金網・アルミホイル	・その他、耐熱性のないすべての器具

機能表

このスチームオーブンには、下記の調理機能があります。お料理に合ったお好みの機能を選んで調理を行ってください。

調理機能／加熱方式		用　途
	スチーム調理 スチーム＆ファン	・あらゆる食材の調理 （焼く・蒸す・あたため・ゆでる・解凍）
	インターバル調理 熱風／スチーム交互	・パン・菓子・ロースト調理 ・チルドおよび冷凍食品のあたため
	ベンチサーモ調理 後部ヒーター＆ファン	・パン・菓子やロースト調理を2段で同時に行う場合
	ロティサーム調理 グリルヒーター＆ファン	・大きな固まりの肉を1段で調理 ・グラタンや表面に焼き色をつける場合
	グリル調理 上部グリルヒーター	・焼き魚・薄切り肉などのグリル調理 ・トースト・ピザ
	解凍／乾燥 後部ヒーター＆ファン	・冷凍食材の解凍 ・保存食品用の乾燥調理
LO	低温調理 ファンヒーター＆ファン	・ローストビーフなどを水分の蒸発を抑えて焼く場合

温度／時間表

下表は、調理機能、加熱温度、調理時間を設定するときに便利な一覧表です。
・希望の「調理機能」を選ぶと、おすすめの「最適温度」が表示されますが、変えたい場合は、「設定可能温度」の範囲で加熱温度を変えることができます。
・調理時間の設定方法は、①②③の3通りがあります。(設定の詳細はp23－25参照)
（それぞれの設定をした場合に可能な設定時間の範囲、設定可（○）または不可（×）を表記。）

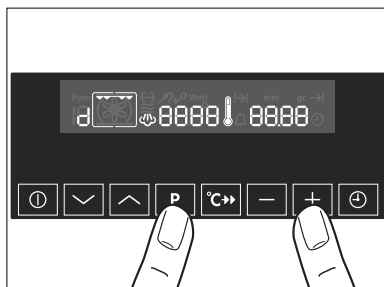
調理機能	設定可能温度（最適温度）	調理時間の設定方法		
		① 加熱時間による設定	② 終了時刻による設定	③タイマー調理による設定
スチーム調理	50～96℃（96℃）	6分～23時間59分 ＊1	×	○
インターバル調理	30～230℃（180℃）	5分～23時間59分 ＊1	×	○
ベンチサーモ調理	30～230℃（150℃）	0分～23時間59分	○	○
ロティサーム調理	30～230℃（180℃）	0分～23時間59分	○	○
グリル調理	30～230℃（230℃）	0分～23時間59分	○	○
解凍／乾燥	30～100℃（30℃）	0分～23時間59分	○	○
LO 低温調理	100～230℃（120℃）	2分～23時間59分	×	○
＊ プログラム調理	変更不可	変更可能	×	○

＊ プログラム調理を行う場合の設定変更の可否を記載しています。
＊1 スチームは、給水タンクが満タンの状態で通常30分以上発生しますが、長時間の調理を行う場合は、必要に応じて給水口から水を補給してください。

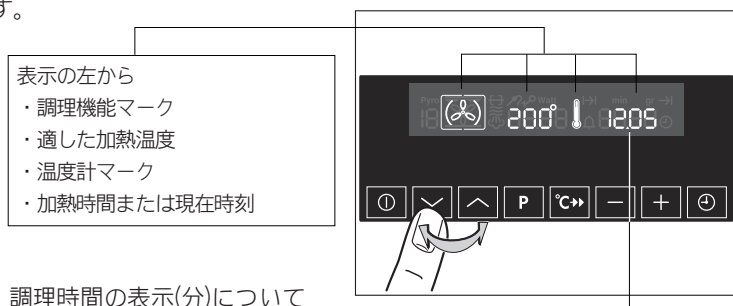
使い方

テストモード

オーブンを加熱させずに、テストモードで動作を確認することができます。ご使用の前に、いろいろな機能や操作手順をお試しください。

1. 電源キー ⓘ を押し、スイッチを切ります。
2. プログラムキー P と ＋ を同時に押します。信号音が鳴り、表示部に "d"が点灯してテストモードの状態になります。
3. 選択キーを押すといろいろな調理機能や、その他機能の設定方法をすべて確認することが出来ます。
4. テストモードを解除する場合は、上記と同じ手順で"d"を消灯してください。

調理の開始

1. 電源キー ⓘ を押してスイッチを入れます。
   表示部には、調理機能表示用の枠 と現在時刻が表示されます。
2. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
3. 機能選択キー ∨／∧ を押し、希望する調理機能を選ぶと、下記のマークが表示されます。

表示の左から
・調理機能マーク
・適した加熱温度
・温度計マーク
・加熱時間または現在時刻

調理時間の表示(分)について
・スチーム調理／インターバル調理の場合⇒加熱時間(30分)が表示
・低温調理の場合⇒加熱時間(10分)が表示
・それ以外の機能⇒現在時刻のみ表示 (調理時間の設定が必要)＊
・プログラム調理の場合⇒各プログラムの加熱時間が表示

＊ご自身で調理時間の設定を行ってください。

POINT ! 庫内が設定温度に達したとき・調理が終了したとき・スピード予熱が終了したときなど、プログラムが切り替わるときは信号音が鳴り知らせます。

・オーブン庫内灯は、電源キー ⓘ が押された時点で点灯します。また、オーブンドアを開けた時にも点灯します。

次ページに続く→

4．約５秒後に加熱が開始し、温度計マークのバーが点滅しながら上昇していきます。
設定温度に達すると信号音が鳴り、バーが点滅から点灯に変わります。

POINT ! 表示された調理機能と加熱温度を変更する場合は、5秒以内に行ってください。

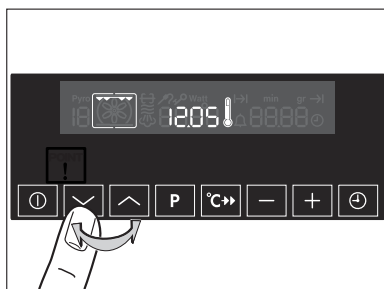
5．調理が終了すると信号音が鳴り、自動的にスイッチが切れオーブン庫内灯も消灯します。表示部には余熱温度(40℃以上の余熱がある場合)と現在時刻が表示されます。

調理機能の変更

調理機能を変更したいときは、選択キー［﹀］／［︿］を押して、希望の調理機能を選びます。選択してから5秒後に加熱が開始します。

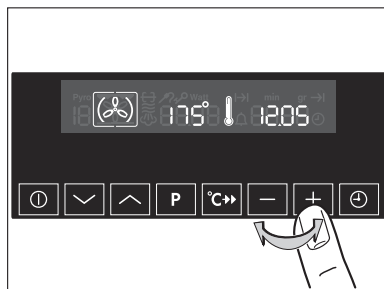
［﹀］を押すと

スチーム調理 → インターバル調理 → ベンチサーモ 調理→ ロティサーム調理 →グリル調理→解凍/乾燥→低温調理

の順に調理機能表示が切り替わります。

［︿］を押すと

上記の逆順に調理機能表示が切り替わります。

加熱温度の変更

加熱温度を変更したいときは、［＋］／［－］キーを押して温度の上げ下げを行います。設定は5℃ずつ変更することができ、変更してから5秒後に加熱が開始します。

調理時間の変更

・スチーム調理・インターバル調理・低温調理・プログラム調理は、適した加熱時間が自動設定されますが、必要に応じて変更することができます。

POINT ! 加熱時間を変更しない場合は、自動設定された時間のまま加熱が開始します。変更する場合は、5秒以内に、p23 加熱時間による設定に従って変更してください

・ベンチサーモ調理・ロティサーム調理・グリル調理・解凍／乾燥調理は、加熱時間が自動設定されないため、必ずご自身で設定する必要があります。

POINT ! 加熱時間を設定しなくても、5秒後に加熱が開始します。その場合は、一旦電源キーを押してスイッチを切り、再度最初から設定を行ってください。

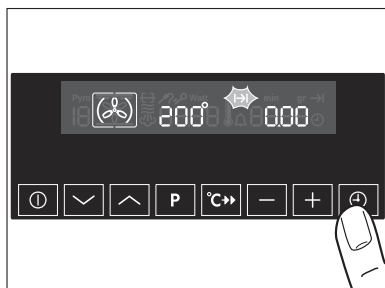
調理時間の設定方法

調理時間は、加熱時間・終了時刻・タイマー調理の 3 つの方法で設定することができます。(p20 温度/時間表 参照)

① 加熱時間による設定

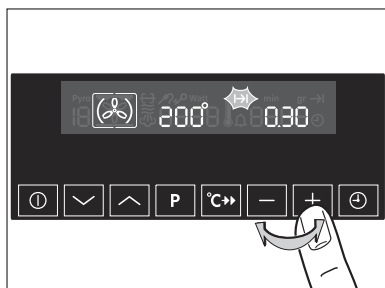
1．オーブンに食品を入れ、希望する調理機能と加熱温度を設定します。(p21ー22 参照)

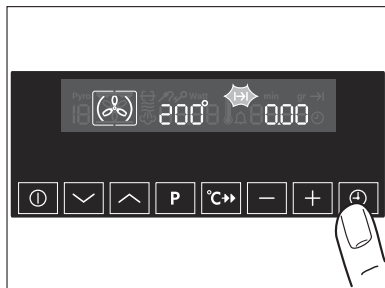
2．加熱時間マーク [⊢>|] が点滅するまで、時計キー [◷] を繰り返し押します。

・時計キーを 1 回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。

3．[＋] ／ [－] キーを押して必要な調理時間を設定します。(最大23時間59分)

・加熱時間は 1 分単位で設定できます。

・温度/時間表(p20)で設定可能温度をご参照ください。

4．加熱時間マーク [⊢>|] が点灯に変わり、5秒後に自動的にスイッチが入って加熱が開始します。設定した調理時間がカウントダウンされていきます。

5．設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が 2 分間鳴ります。この間 "0.00"が表示され、加熱時間マーク [⊢>|] が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

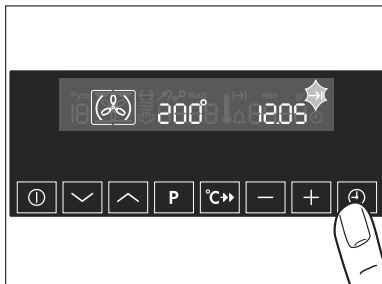
・信号音を途中で止めたいときは、いずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

② 終了時刻による設定

加熱が終了する時刻で調理時間の設定を行います。

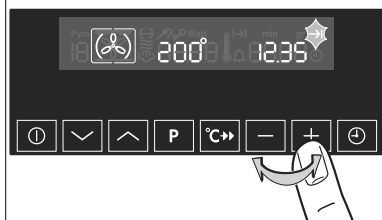
POINT 調理機能のうち、スチーム調理／インターバル調理／低温調理は、単独で修了時刻による設定を行うことができません。加熱時間と終了時刻を組み合わせた、タイマー調理としてお使いください。(p25 タイマー調理による設定 参照)

1. オーブンに食品を入れ、希望する調理機能と加熱温度を設定します。(p21－22 参照)

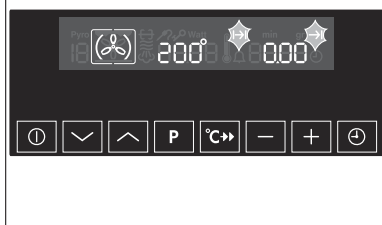
2. 時計キー [⊙] を繰り返し押し、終了時刻マーク [→|] を点滅させます。

・時計キーを 1 回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。

3. [＋] ／ [－] キーを押して希望する終了時刻を設定します。(最大23時間59分)

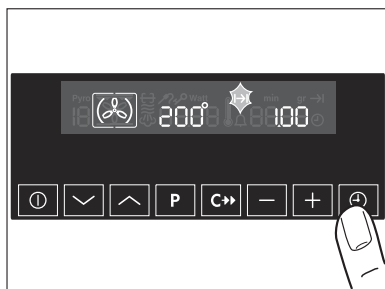
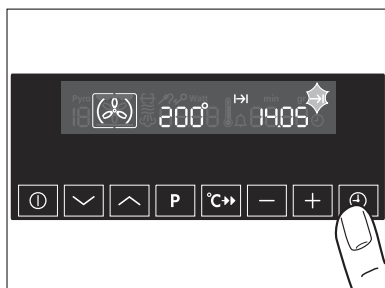
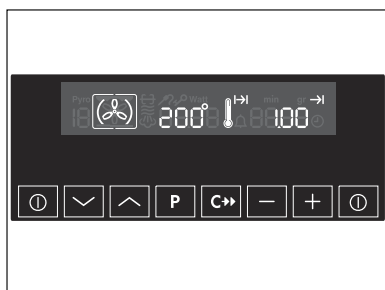
・終了時刻は 1 分単位で設定できます。

・現在時刻を知りたいときは、時計キー [⊙] を押すと確認できます。

4. 終了時刻マーク [→|] と加熱時間マーク [|→|] が点灯し、自動的にスイッチが入って加熱が開始します。設定した終了時刻までの加熱時間がカウントダウンされていきます。

5. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が 2 分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク [|→|] および終了時刻マーク [→|] が点滅します。
信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときは、いずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

③タイマー調理による設定

POINT! あらかじめ、出来上がり時刻と加熱時間を組み合わせて設定しておくと、自動的に加熱を開始し、設定した調理時間が終了するとスイッチが切れます。(この機能は事前にオーブンに食品を入れておくので、予熱を必要とするパンや菓子などの調理には適していません。)

1. オーブンに食品を入れ、希望する調理機能と調理温度を設定します。(p21－22 参照)
2. 調理時間による設定(p23 参照)の手順に従い、加熱時間を設定します。(右図の例：1時間に設定)

3. 終了時刻による設定(p24 参照)の手順に従い、料理が出来上がる時刻を設定します。(右図の例：14時05分に設定)

4. 5秒後に、調理時間マーク ⊢→| と終了時刻マーク →| が点灯し、設定した調理温度が表示されると、タイマー調理の設定が完了です。
   ・調理開始時間の計算例：
   調理時間を1時間、出来上がり時間を14時05分に設定した場合。
   14.05－1.00＝13時05分に調理が開始します。

5. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が2分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク →| および終了時刻マーク ⊢→| が点滅します。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

温度表示について

・調理中または、調理終了後のオーブン庫内の温度や設定温度は、温度／時刻表示部分に表示されます。
・温度計マーク 🌡 は加熱開始の時点で温度／時刻表示の隣に表示されます。温度計マークのバーは温度の上昇または下降にともなって上下します。
・温度計マークのバーは、加熱が開始すると1本ずつ増えていきます。オーブン庫内の温度が設定した温度に達すると信号音が鳴り、すべてが点灯します。
・スピード予熱を設定したときは、温度計マークのバーが順に点滅を繰り返しながら上昇していきます。設定した温度に達すると信号音が鳴り、すべてのバーが点灯に変わります。

余熱について

POINT 余熱表示は５℃ずつ下がっていき、40℃に下がった時点で時刻表示に切り替わります。

・調理終了後もオーブン庫内には余熱が残り、温度／時刻表示部に余熱温度が表示されます。余熱を利用した調理の目安としてください。

スピード予熱の設定

予熱が必要な調理を行うときに庫内を短時間で温めることができます。調理機能を選択した後、スピード予熱キー [℃→] を押すと設定されます。

POINT スピード予熱が終了する前に、食品を庫内に入れないでください。

POINT スピード予熱を設定できる機能は、ベンチサーモ調理・ロティサーム調理・グリル調理のみです。プログラム調理を行うときも設定できません。

1．希望するオーブン機能を機能選択キー [∨]／[∧] を押して選択します。必要に応じて [＋]／[－] キーを押して温度を変更します。
2．５秒後に自動的にスイッチが入り、温度計マーク 🌡 が表示されます。
3．スピード予熱キー [℃→] を押します。温度計マーク内のバーが順に点滅しながら上昇し、庫内が予熱されていきます。
4．設定温度に達するとバーがすべて点灯し、信号音が鳴ります。
5．予熱が完了したので、ここで調理する食品を入れます。
6．はじめに設定した機能と温度で加熱調理が進みます。

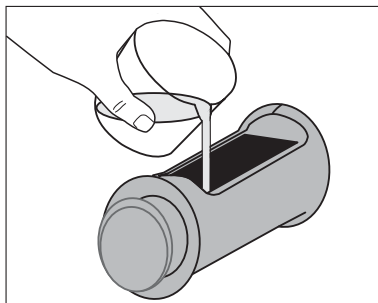
POINT 食品を入れなくても加熱が開始しますので、食品の入れ忘れにご注意ください。

スチーム調理

スチームとファンによる加熱で蒸気が食品を包み込み、表面の乾燥を抑えながら熱が内部にしっかり伝わり、しっとりジューシーに焼き上がります。食材は、生・冷凍を問わず、あらゆる調理法(焼く・蒸す・あたため・ゆでる・解凍)に適しています。

水を入れるとき

注 意

- 水以外のものを絶対に入れないでください。お湯も入れないでください。故障の原因になります。
- 水の最大注水量は700mlです。それ以上入れないでください。庫内に溢れ水漏れや故障の原因になることがあります。
- 水を入れるときは、庫内にあるスチーム発生器に直接入れずに、コントロールパネルの左にある給水タンクを手前に引きだして入れてください。(p54：P1クリーニング以外の場合)
- スチームは、タンクが満タンの状態で通常30分以上発生しますが、長時間の調理を行う場合は、必要に応じて給水タンクに水を追加してください。

給水タンクは本体から取り外すことができません。給水の際は、注ぎ口のついた容器などをご使用になると便利です。

注 意

- スチーム調理中は絶対にオーブンドアを開けないでください。スチームが外に漏れて十分な調理ができなくなります。また、ドアを開けた場合は、スチームは高温になっているためヤケドの恐れがあり危険です。
- スチーム調理の際は、必ずオイルフィルターを外して調理してください。調理時間が長引く原因となります。
- オーブンを長期間使用されない場合は、給水タンク・スチーム発生器のお手入れを十分に行ってください。(p71 点検とお手入れ 参照)
- 調理終了後のスチーム発生器、およびスチーム発生器内の湯は高温になっています。ヤケドの恐れがあり大変危険です。必ず、十分に冷めたことを確認してからお手入れしてください。

POINT スチームは、調理開始の約2分後に発生し、加熱終了の5分前に停止します。そのため、設定した加熱時間が10分以下の場合は、スチームの効果がでないことがあります。

POINT 調理中、水がなくなると信号音(ブー)でお知らせします。その場合は、水を追加してください。水が追加されると信号音も停止します。

POINT スチーム調理で調理時間を設定するときは、加熱時間またはタイマー調理のどちらかの設定で行ってください。(p20 温度/時間表・p23－25調理時間の設定 参照)

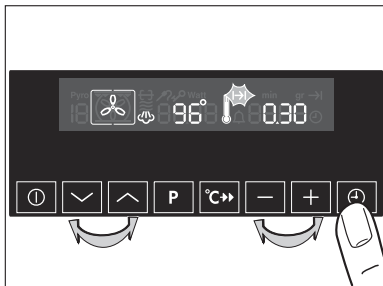
スチーム調理の手順

1．給水タンクに水を入れます。(最大 700ml)

2．オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)

3．電源キー ① を押してスイッチを入れます。

4．機能選択キー ∨／∧ を押してスチーム調理 を選択します。

・スチーム調理に適した温度(96℃)および加熱時間(30分)が表示されます。

POINT ! 温度や時間の設定を変更する場合は５秒以内に行ってください。

・温度は50～96℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。

・加熱時間を変更する場合は、加熱時間の設定(p23－25)を参照してください。

POINT ! 予熱が必要な場合は、２)～３)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音でお知らせし、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度３)の手順からはじめてください。

5．設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。

6．調理開始後２分ほどで、スチームが発生します。設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。

POINT ! 調理中や調理修了前にドア前面から蒸気が噴出しますが、これは正常な動作です。異常動作ではありません。

7．設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク ⇥ または、加熱時間マーク ⇥ と終了時刻マーク →| (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

8．調理終了後オーブンが十分に冷めたら、スポンジやふきんを使ってスチーム発生器に残っている水を吸い取ります。汚れやにおいが気になる場合は、少量の酢を含ませたタオルで拭き取ってください。その後、オーブンドアを開けた状態にして庫内を完全に乾燥させてください。

スチーム調理表

下表はスチーム調理の調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	給水量(ml)	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
リゾット	400	96	2	25－30
米を炊く（米：水＝１：１）	550	96	2	35－40
コーンミール（ﾎﾟﾚﾝﾀ：水＝１：３）	550	96	2	35－40
皮付きポテト（中サイズ）	700	96	2	45－55
サツマイモ(乱切り)	550	96	2	35－40
ラタトゥユ	400	96	2	25－30
芽キャベツ	550	96	2	30－35
カリフラワー（ホール）	700	96	2	40－45
ザワークラウト	700	96	2	50－60
トマト（ホール）	250	75	2	15－20
ビートの根(ホール)	550	96	2	60－70
コールラビ/セロリ/フェンネル(ｽﾗｲｽ)	550	96	2	35－40
ズッキーニ（スライス）	400	96	2	20－25
ニンジン（スライス）	550	96	2	30－35
冷凍野菜の解凍	550	60	2	30－35
野菜を解凍して調理	550	96	2	30－35
野菜をゆでる	250	96	2	12－15
豆をゆでる	250	96	2	20－22
仔牛のハム（1000g）	700	96	2	50－75
豚腰肉の燻製（600g－1000g）	700	96	2	45－55
フランクフルト/仔牛ソーセージ	250	90	2	15－20
ミートローフのあたため(1cmｽﾗｲｽ)	400	96	2	20－25

料理名／食品	給水量（ml）	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
マス（170g－300g)	400	85	2	15－25
卵（半熟)	200	96	2	8－10
卵（ミディアム)	200	96	2	10－12
卵（固ゆで)	200	96	2	15－20

・記載されている数値はあくまでも目安です

インターバル調理

ファンとスチームの加熱が交互に行われるため、表面をこんがり焼きながら、蒸気で内部をふっくらと焼き上げます。ロースト料理や、調理済みの食品の解凍、あたためなどに適しています。

POINT インターバル調理はスチームを利用した調理方法です。給水に関しては「スチーム調理について－水を入れるとき」の項目をお読みください。(p27 参照)

POINT インターバル調理で時間を設定するときは、スチーム調理と同様に、加熱時間またはタイマー調理のどちらかの設定で行ってください。
(p20 温度/時間表・p23－25 調理時間の設定 参照)

注 意

スチーム調理中は絶対にオーブンドアを開けないでください。スチームが外に流れて十分な調理ができなくなります。また、スチームは高温になっているためヤケドの恐れがあり危険です。

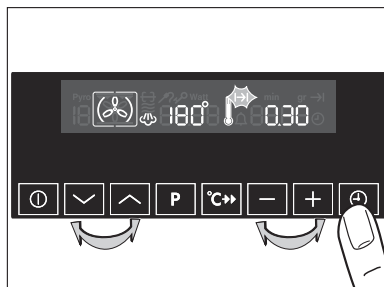
スチーム調理の際は、必ずオイルフィルターを外して調理してください。調理時間が長引く原因となります。

オーブンを長期間使用されない場合は、給水タンク・スチーム発生器のお手入れを十分に行ってください。(p71 点検とお手入れ 参照)

調理終了後のスチーム発生器およびスチーム発生器内の湯は、高温になっています。ヤケドの恐れがあり大変危険です。調理後のお手入れは必ず、十分に冷めたことを確認してから行ってください。

インターバル調理の手順

1. 給水タンクに水を入れます。(最大 250mlまで)
2. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
3. 電源キー [ⓘ] を押してスイッチを入れます。
4. 機能選択キー [﹀]／[︿] を押してインターバル調理 [ファン] を選択します。

・インターバル調理に適した温度(180℃)および加熱時間(30分)が表示されます。

POINT 温度や時間の設定を変更する場合は５秒以内に行ってください。

・温度は30～230℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。

・調理時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

POINT 予熱が必要な場合は、２)～３)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音でお知らせし、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度３)の手順からはじめてください。

5. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
6. 調理開始後２分ほどで、スチームが発生します。設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。

POINT 調理中や調理終了前にドア前面から蒸気が噴出しますが、これは正常な動作です。異常動作ではありません。

7. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク [|→|] または、加熱時間マーク [|→|] と終了時刻マーク [→|] (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

8. 調理終了後オーブンが十分に冷めたら、スポンジやふきんを使ってスチーム発生器に残っている水を吸い取ります。汚れやにおいが気になる場合は、少量の酢を含ませたタオルで拭き取ってください。その後、オーブンドアを開けた状態にして庫内を完全に乾燥させてください。

インターバル調理表

下表はインターバル調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	給水量 (ml)	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
直径21cm皿６枚分の料理の温め	250	110	2&4	15－20
ローストポーク（1000g)	250	180	2	55－65
ローストビーフ	250	180	2	55－65
仔牛のローストビーフ（1000g)	250	180	2	45－55
ミートローフ/未調理（500g)	250	180	2	30－40
フランクフルト/仔牛ソーセージ	250	90	2	15－20
豚腰肉の燻製（600g－1000g)	250	180	2	35－45
鶏肉（1000g)	250	200	2	45－55
アヒル（1000g－2000g)	250	180	2	55－65
ガチョウ（3000g)	250	170	1	130－170
魚の切り身	250	90	2	10－15
ポテトグラタン	250	190	2	40－50
パスタ料理	250	180	2	35－45
ラザニア	250	180	2	45－50
多種類のパン（500g－1000g)	250	190－200	2	50－60
ロールパン（40g－60g)	250	210－220	3	20－25
市販のロールパン（30g－40g)	250	220	3	5－7
市販のロールパン（30g－40g) 冷凍	250	220	3	5－7
市販のバゲット（40g－50g)	250	200	3	4－7
市販のバゲット（40g－50g) 冷凍	250	200	3	5－7

・記載されている数値はあくまでも目安です。

ベンチサーモ調理

ヒーターとファンにより加熱が行われるため、クッキーやロールパンなど数が多い調理や、複数のケーキを一度に焼くなど、プレートを２段以上使用する場合に適しています。量が増えても焼き上がりはムラなく出来上がります。

POINT スチーム調理ではありません。給水は不要です。

POINT 菓子やパンなど予熱を必要とする調理のときは、必ずオーブン庫内を適温にあたためてから食品を入れてください。

ベンチサーモ調理の手順

1. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
2. 電源キー ⓘ を押してスイッチを入れます。
3. オーブン機能選択キー ﹀／︿ を押してベンチサーモ調理 を選択します。
   ・ベンチサーモ調理に適した温度(150℃)および現在時刻が表示されます。

POINT 温度の変更や時間の設定は、５秒以内に行ってください。

・温度は30〜230℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。

・加熱時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

POINT 予熱が必要な場合は、２)〜３)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度３) の手順からはじめてください。

・ベンチサーモ調理ではスピード予熱が設定できます。
(p26 スピード予熱の設定 参照)

4. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
5. 設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
6. 設定した調理時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。
   この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク ⇤⇥ または、加熱時間マーク ⇤⇥ と終了時刻マーク ⇥ (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

ベンチサーモ調理表

下表はベンチサーモ調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

・調理時間が長いものは、余熱を利用して調理することができます。約10分前にスイッチを切ることで電気の節約ができます。

・高さの異なるケーキなどは、はじめのうち焼き色にムラができますが、時間の経過とともに均等になります。

・2段以上で調理をする場合、加熱時間を10－15分延長してください。

お菓子を１段で焼く場合

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
型に入れて焼く場合			
リングケーキ/ブリオッシュ	160－170	1	50－70
マディラケーキ/フルーツケーキ	150－170	1	70－90
スポンジケーキ	160－180	1	25－40
フラン生地（パイ・タルト）	170－190	2	10－25
フラン生地（スポンジ）	150－170	2	20－25
アップルパイ	160－180	1	50－60
アップルパイ（直径20cm型２つ）	180－190	1	65－80
セイボリーフラン（キッシュロレーヌなど）	170－190	2	30－70
チーズケーキ	160－180	1	60－90

・記載されている数値はあくまでも目安です

次ページに続く→

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
調理プレートに置いて焼く場合			
編みパン/王冠型のパン	160－180	1	30－40
シュトーレン	160－180	1	40－60
ライ麦パン	180－200	1	45－60
シュークリーム/エクレア	170－190*	2	25－40
スイスロール	200－220*	2	8－15
クランブルトッピングケーキ	160－180	2	20－40
バターアーモンドケーキ/シュガーケーキ	170－190*	2	15－30
フルーツフラン（スポンジ生地/イースト生地）	160－180	2	25－50
フルーツフラン（パイ生地/タルト生地）	170－190	2	40－80
イーストケーキ（柔かいトッピングのもの）	150－170	2	40－80
ピザ（具の多い場合）	190－210*	2	20－40
ピザ（薄皮の場合）	230＊	2	12－20
酵母なしパン	230＊	2	10－20
タルト	190－210	2	35－50
ビスケット			
ペストリー生地のビスケット	160－180	2	6－20
ウィーン風渦巻き型ビスケット	180	2	10－40
スポンジ生地のビスケット	160－180	2	15－20
メレンゲのペストリー	80－100	2	120－150
マカロン	100－120	2	30－60
イースト生地のビスケット	160－180	2	20－40
パフのペストリー	180－200*	2	20－30
ロールパン	210－230	2	20－35
ミニケーキ（調理プレート１枚に20個）	170＊	2	20－30

＊予備加熱が必要です。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

お菓子を 2 段以上で焼く場合

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
ビスケット			
ペストリー生地のビスケット	150－160	2&4	12－30
ウィーン風渦巻き型ビスケット	140	2&4	15－55
スポンジ生地のビスケット	160－170	2&4	20－35
メレンゲのペストリー	80－100	2&4	120－180
マカロン	100－120	2&4	35－65
イースト生地のビスケット	160－170	2&4	25－55
パフのペストリー	170－180*	2&4	25－45

*予備加熱が必要です。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

お菓子作りのヒント

できあがり	考えられる原因	改善策
ケーキの下側に十分な焼き色がつかない	プレートの段が適当ではない	もっと下の段に置く
ケーキが型崩れする(だまやムラができる・だらける)	温度が高すぎる	温度を少し低く設定する
	焼き時間が短い	加熱時間を長めに設定する
	生地の水分が多い	水分を控える
ケーキがパサパサしている	温度が低すぎる	温度を少し高めに設定する
	焼き時間が長すぎる	加熱時間を短く設定する
焼き色がムラになる	温度が高く焼き時間が短い	温度設定を下げ加熱時間を長めに設定する
	生地の厚さが均等でない	生地が均等になるようにならす
	オイルフィルターが挿入されている	必ずオイルフィルターをはずして調理する
設定時間内に焼きあがらない	温度が低すぎる	温度を少し高めに設定する
	オイルフィルターが挿入されている	必ずオイルフィルターをはずして調理する

・加熱温度を上げれば焼き時間が短くなるわけではありません。

・電動泡だて器を使用する場合、泡立て時間は必ずレシピに従ってください。

その他の調理表

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
パスタ料理	180－200	1	45－60
ラザニア	180－200	1	25－40
野菜のグラタン	160－170*	1	15－30
チーズバゲット	160－170*	1	15－30
甘いパン	180－200	1	40－60
魚料理	180－200	1	30－60
野菜の詰め物	160－170	1	30－60

＊予備加熱が必要です
・記載されている数値はあくまでも目安です

ロースト料理をするとき

・肉汁や油が調理器具や食器にこびりつくことを防ぐために、プレートに少量の水分を加えることをおすすめします。

・調理の途中で、必要に応じて食品を裏返してください。

・大きな固まりの肉は、調理中にたまった肉汁を何度かかけてください。よりおいしく仕上げることができます。

・薄切りの肉や切り身の場合は、ふた付きの食器(オーブン用)で調理するとジューシーに仕上がります。

注 意

ロースト料理のときは、必ずオイルフィルターを取付けてください。

ロースト調理表

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
豚肉			
ショルダー・首肉・ハム肉（1000g－1500g)	170－190	1	90－120
チョップ・スペアリブ（1000g－1500g)	180－200	1	60－90
ミートローフ（700g－1000g)	180－200	1	45－60
ひざ肉（下ごしらえ済み）（750g－1000g)	170－190	1	90－120
牛肉			
ポットロースト（1000g－1500g)	180－200	1	120－150
ローストビーフ/フィレ(厚さ1㎝で１枚につき)	210－230*	1	6－9
仔牛肉			
ローストビーフ（1000g)	170－190	1	90－120
ひざ肉（1500g－2000g)	170－190	1	120－150
ラム肉			
脚肉（1000g－1500g)	170－190	1	75－120
肩ロース（1000g－1500g)	180－200	1	60－90

*予備加熱が必要です

・記載されている数値はあくまでも目安です

料理名／食品	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
調理プレートで小物調理			
ソーセージ（コルドンブルー）	220－230*	1	5－8
ソーセージ	220－230*	1	12－15
ホタテまたは小さな肉（パン粉付）	220－230*	1	15－20
肉団子	210－220*	1	15－20
魚			
魚の蒸し焼き（丸ごと）（1000g－1500g）	210－220	1	45－75
鶏肉			
鶏肉（太った雌）（1000g－1500g）	190－210	1	45－75
半身（各400g－500g）	200－220	1	35－50
切り身（各200g－250g）	200－220	1	35－50
アヒル	180－200	1	75－105
鶏肉			
ウサギ　肩ロース/脚（1000g）	220－230*	1	25－40
シカ　肩ロース（1500g－2000g）	210－220	1	75－105
シカ　腰肉（1500g－2000g）	200－210	1	90－135

*予備加熱が必要です

・記載されている数値はあくまでも目安です

保存食品をつくるとき

・必ず専用の耐熱性保存ビンをご使用ください。
・複数のビンを使用する場合は、同じ大きさのビンを使い、食品も同じ高さまで入れてください。
・調理プレートは、プレートラックの一番下の段に挿入してください。
・ビンのふたが金属性のものや、突起のあるタイプは使用しないでください。

調理の手順・調理表

1. 保存ビンに食材を入れしっかりとふたをします。
2. 調理プレートに500mlの水を張り、プレートラックの一番下の段に挿入します。
3. 調理プレートに保存ビンを並べます。複数ある場合は、ビンが互いに触れないように置いてください。一度に１リットルのビンが6本まで置けます。
4. ビンの中身がぐつぐつと煮え始めたら（1リットルのビンで約35～60分）オーブンのスイッチを切ります。さらに加熱を継続する場合は、設定温度を100℃に下げ、様子を見ながら調理を続けてください

料理名／食品	温度(℃)	加熱時間(分)（沸騰まで）	加熱時間(分)（100℃で継続）
やわらかい果物			
イチゴ・ブルーベリー・ラズベリー・熟したグーズベリー	160－170	35－45	――
熟していないグーズベリー	160－170	35－45	10－15
果実			
ナシ・マルメロの実・プラム	160－170	35－45	10－15
野菜			
ニンジン＊	160－170	50－60	5－10
マッシュルーム*	160－170	40－60	10－15
キュウリ	160－170	50－60	――
ミックスピクルス	160－170	50－60	15
コールラビ・えんどう豆・アスパラガス	160－170	50－60	15－20
豆	160－170	50－60	――

＊この料理は、冷めるまでそのままオーブン内に放置してください。
・記載されている数値はあくまでも目安です

ベンチサーモ調理とスチーム調理の併用

ベンチサーモ調理とスチーム調理を併用することで、メインの肉や魚と野菜などのつけ合せをまとめて調理します。あたたかいお料理を同時に食卓に出すことができ大変便利です。お料理の参考にご活用ください。

調理の手順・調理表

1. はじめにベンチサーモ調理(p34−41 参照)で、メインの食材をロースト調理します。
2. 給水タンクに水を入れます。(最大 700ml)
3. 下ごしらえした野菜などのつけ合せを耐熱性の食器に入れ、グリルプレートにのせて下段に挿入します。1)でロースト調理した食品は調理プレートにのせて上段に挿入します。
4. スチーム調理(p27−30 参照)を開始します。

POINT ! オーブン庫内の温度を80℃前後まで冷ましてから、スチーム調理に切り替えてください。庫内温度を早く下げたいときは、オーブンドアを開けたままにしてください。(庫内温度は表示部の余熱表示でご確認ください)

POINT ! ローストした肉の中心温度が60−63℃まで下がってから、スチーム調理に切り替えてください。

・温度や加熱時間は調理する食材の量や大きさ、使用する調理器具によっても異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

	ベンチサーモ調理		スチーム調理	
料理名／食品	温度(℃)	加熱時間(分)	加熱時間(分)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置
ローストビーフ(1000g) / 芽キャベツ・ポレンタ	180	50−60	30−35	1&3*
ローストポーク(1000g) / ジャガイモ・その他の野菜 グレービーソース	180	40−50	30−35	1&3*
仔牛のローストビーフ(1000g) / ライス・野菜	180	40−50	30−35	1&3*

＊1段目に肉などの食材、3段目につけ合せの食材プレートを挿入してください。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

ロティサーム調理

ファンとグリルで加熱を行います。一段で大きな固まり肉のロースト料理を行うときや、グラタンなど表面に焼き色を付ける料理にも適しています。

POINT スチーム調理ではありません。給水は不要です。

注意

ロースト調理のときは、必ずオイルフィルターを取付けてください。

ロティサーム調理の手順

1. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
2. 電源キー [①] を押してスイッチを入れます。
3. 機能選択キー [∨]／[∧] を押してロティサーム調理 [ ] を選択します。
   - ・ロティサーム料理に適した温度(180℃)および現在時刻が表示されます。

POINT 温度の変更や時間の設定は、５秒以内に行ってください。

・温度は30～230℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。

・調理時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

POINT 予熱が必要な場合は、２)～３)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度３)の手順からはじめてください。

・ロティサーム調理ではスピード予熱が設定できます。
(p26 スピード予熱の設定 参照)

4. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
5. 設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
6. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。
   この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク [↦|] または、加熱時間マーク [↦|] と終了時刻マーク [→|] (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

ロティサーム調理表

下表はロティサーム調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

・調理時間が長いものは、余熱を利用して調理することができます。約10分前にスイッチを切ることで電気の節約ができます。

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間-1（分）	加熱時間-2（分）
鶏肉（900g－1000g）	160	2	50－60	25－30
豚肉巻きのロースト（2000g）	160	2	90－95	45
パスタ料理	180	2	30	――
ポテトグラタン	200	2	20－30	――
ニョッキのグラタン	180	2	20－30	――
カリフラワーのオランディズソース添え	200	2	15	――

・加熱時間-2は裏返してからの加熱時間です。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

グリル調理

上部のグリルヒーターによる加熱を行います。あらゆるグリル調理に適しており、薄切りの肉料理や焼き魚にも適しています。

POINT スチーム調理ではありません。給水は不要です。

POINT 調理プレートとグリルプレートを組み合わせて挿入し、調理プレートを油受けとして使用してください。ただし、トッピングのあるトーストの場合は、そのまま調理プレートにのせてオーブンに入れてください。

グリル調理の手順

1. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
2. 電源キー ⓘ を押してスイッチを入れます。
3. 機能選択キー ∨／∧ を押してグリル調理 を選択します。
   ・グリル料理に適した温度(230℃)および現在時刻が表示されます。

POINT 温度の変更や時間の設定は､5秒以内に行ってください。

・温度は30～230℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。

・調理時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

POINT 予熱が必要な場合は、２)～３)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音でお知らせし、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度３)の手順からはじめてください。

・グリル調理ではスピード予熱が設定できます。
(p26 スピード予熱の設定 参照)

4. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
5. 設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
6. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。
   この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク |↦| または、加熱時間マーク |↦| と終了時刻マーク →| (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

・信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

グリル調理表

グリル調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間-表（分）	加熱時間-裏（分）
バーガー	3	8－10	6－8
ポークフィレ	2	10－12	6－10
ソーセージ	3	8－10	6－8
フィレステーキ・仔牛のステーキ	3	6－7	5－6
牛肉のフィレ・ローストビーフ (1000g)	2	10－12	10－12
トースト	3	4－6	3－5
トッピングのあるトースト	2	8－10	―――

・記載されている数値はあくまでも目安です

解凍／乾燥

30℃の低温で加熱を行います。冷凍した食品の解凍などに適しています。また、乾燥機能を使って野菜チップやドライフルーツ、保存食品を作ることができます。

POINT スチーム調理ではありません。給水は不要です。

注意

- 余熱でオーブン庫内が30℃以上ある場合でも、解凍の機能は作動します。解凍する食品によっては、高温の余熱で解凍しないほうがよいもの（刺身用の魚のさくなど）もありますのでご注意ください。
- 解凍する食品は、必ず包装から出して耐熱皿にのせ、グリルプレートの上に置いてください。
- 食品をのせた耐熱皿をラップやふたで覆わないでください。解凍時間が長引く原因になります。

解凍／乾燥の手順

1. オーブンに食品を入れます。(予備加熱の必要な場合を除く)
2. 電源キー ⓘ を押してスイッチを入れます。
3. 機能選択キー ﹀／︿ を押して解凍／乾燥 を選択します。
   - 解凍／乾燥に適した温度(30℃)および現在時刻が表示されます。

POINT 温度の変更や時間の設定は、５秒以内に行ってください。

- 温度は30～100℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。
- 調理時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

4. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
5. 設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
6. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク ⊢⇥ または、加熱時間マーク ⊢⇥ と終了時刻マーク →| （終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。
   - 信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

解凍調理表

下表は冷凍食品の解凍例です。お料理の参考にご活用ください。

・必要に応じて、解凍の途中で食品を裏返してください。

・グリルプレートをご使用ください。

・グリルプレートは一番下の段に挿入してください。

・食材は、器に入った状態でグリルプレートにのせてください。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	解凍時間（分）	追加解凍時間＊（分）	
鶏肉（1000g）	100－140	20－30	途中で裏返してください
その他の肉（1000g）	100－140	20－30	途中で裏返してください
その他の肉（500g）	90－120	20－30	途中で裏返してください
マス（150g）	25－35	10－15	―――
イチゴ（300g）	30－40	10－20	―――
バター（250g）	30－40	10－15	―――
生クリーム（200g×２）	80－100	10－15	少し凍った状態でもホイップすることができます
ケーキ（1400g）	60	60	―――

*解凍が十分でない場合は、追加で解凍を行ってください。
・記載されている数値はあくまでも目安です

乾燥調理表

下表は乾燥機能を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

・乾燥の場合、調理プレートにオーブンシートを敷き、その上に食品を重ならないように広げてください。

・乾燥終了後はオーブンから出し、一晩そのままにしておくと仕上がりが良くなります。

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置		加熱時間（時間）
		1段の場合	2段の場合	
野菜				
豆	75	2	2&4	6−9
赤唐辛子（スライス）	75	2	2&4	5−8
スープにする野菜	75	2	2&4	5−6
マッシュルーム	50	2	2&4	6−9
香草	40−50	2	2&4	2−4
果物				
プラム	75	2	2&4	8−12
アプリコット	75	2	2&4	8−12
リンゴ（スライス）	75	2	2&4	6−9
ナシ	75	2	2&4	9−13

・記載されている数値はあくまでも目安です

低温調理

低温で水分の蒸発を抑え、しっとりと焼き上げます。薄切りの肉や魚、やわらかい切り身などの調理に適しています。また、高温で表面を焼いた後、内部をじっくりと加熱したい場合にもおすすめの機能です。

POINT スチーム調理ではありません。給水は不要です。

注意

ふたなどで食品を覆わないでください。低温のため、十分に加熱されない場合があります。

低温調理の手順

1. オーブンに食品を入れます。（予備加熱の必要な場合を除く）
2. 電源キー [①] を押してスイッチを入れます。
3. オーブン機能選択キー [∨]／[∧] を押して低温調理 LO を選択します。
   - 低温調理に適した温度(120℃)および加熱時間(10分)が表示されます。

POINT 温度や時間の設定を変更する場合は5秒以内に行ってください。

- 温度は100～230℃の間で変更することができます。温度を変更する場合は、温度/時間表(p20)と加熱温度の変更(p22)を参照してください。
- 調理時間を変更する場合は、調理時間の設定方法(p23－25)をご参照ください。

POINT 予熱が必要な場合は、2)～3)の手順で予熱温度を設定します。庫内の温度が設定温度に達すると信号音でお知らせし、温度計マークのバーはすべて点灯します。この時点で予熱が完了します。ここでオーブンに食品を入れ、再度3)の手順からはじめてください。

4. 設定してから5秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
5. 設定温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
6. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が2分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク [↦] または、加熱時間マーク [↦] と終了時刻マーク [→|] (終了時刻／タイマー調理時)が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。
   - 信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

低温調理表

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

POINT 焦げ目をつけたいときは、低温調理を行う前にフライパンで焦げ目をつけます。

LO 料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
ローストビーフ（1000g－1500g）	120	2	90－110
牛のフィレ（1000g－1500g）	120	2	90－110
仔牛のローストビーフ（1000g－1500g）	120	2	100－120
ステーキ（200g－300g）	120	2	20－30

・記載されている数値はあくまでも目安です

冷凍食品の調理

下表は市販されている冷凍食品の調理例です。調理方法はパッケージなどに記載されている指示に従ってください。

冷凍食品調理表

・温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。

・プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。

・加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	調理機能	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
ピザ	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う
ポテトチップ*	ロティサーム調理	200－220	3	15－25
バゲット	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う
フルーツフラン	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う

＊ポテトチップスは調理中２～３回裏返してください。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

プログラム調理について

本製品にはあらかじめ、クリーニング機能(Ｐ1)と11種類の調理メニュー(Ｐ2～Ｐ12)がプログラムされています。自動的に各メニューに適した調理機能と温度・時間で調理を行うため、ご自身で設定する必要がなく便利です。

プログラム番号		調理名他
P 1		クリーニング
P 2		野菜の蒸し煮（500g－1000g)
P 3		ポテトグラタン
P 4		白パン（500g－700g)
P 5		ロールパン（１つ40g)
P 6		魚のフィレ（トッピングあり）
P 7		マスの蒸し煮（250g－300g)
P 8		ピザ
P 9		キッシュ
P 10		ローストチキン（1000g)
P 11		仔牛の肩ロース焼き（1000g)
P 12		料理のあたため （４－６人分）

POINT プログラム調理(P1～P12)の詳しい使い方とレシピはp54～p64をご覧ください。

プログラム調理の手順

1. 給水タンクに水を入れます。(Ｐ８・Ｐ９ を除く/最大 700ml)
2. オーブンに食品を入れます。
3. 電源キー ⓘ を押してスイッチを入れます。
4. プログラムキー P を押します。最初にメモリー機能で登録したプログラムが表示されます。

POINT 購入時は、〔スチーム調理/65℃/加熱時間６分〕があらかじめセットされています。このプログラムは、お好みのプロブラムに変更することができ(p65 メモリー機能 参照)、次回から変更登録したプログラムが最初に表示されます。

次ページに続く→

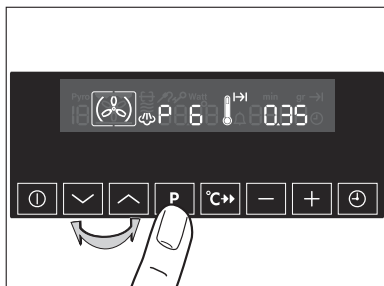
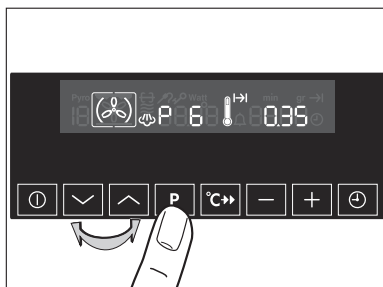
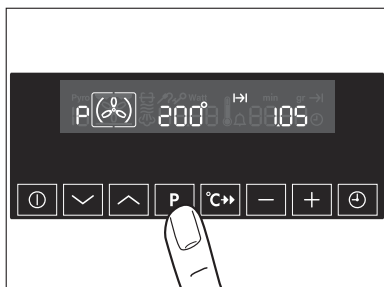
プログラム調理の手順

→ 前ページから続く

5. 機能選択キー［∨］／［∧］を押して希望するプログラムを選択します。
(右図の例：P6を選択した場合)

［∨］を押すと
ﾒﾓﾘｰしたﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ → P1 → P2 ～ → P12
の順に表示が切り替わります。

［∧］を押すと
P12 → P11～ → P1 →ﾒﾓﾘｰしたﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ
の順に表示が切り替わります。

・調理機能マーク/プログラム番号/温度計マーク/加熱時間マーク/加熱時間が表示されます。

・メモリーしたプログラムを選択したときは、調理機能マークの左隣に"P"が表示されます。

POINT 加熱時間の変更を行う場合は５秒以内に行ってください。
(p23－25 加熱時間の設定 参照)

POINT 温度の変更と終了時刻の設定はできません。(p20 温度/時間表 参照)

6. 設定してから５秒後、またはタイマー調理で設定した時刻に加熱が開始します。
・加熱開始後は、各プログラム(P2～P12)の調理機能の手順にそって調理が進みます。

P１　クリーニング

オーブン庫内を自動クリーニングする機能です。庫内を清潔に保ち、スチームを正常に発生させるため、定期的にクリーニングを行ってください。

・P71点検とお手入れ(オーブン庫内)もご参照ください。

クリーニングの手順

1. 水 (150ml) に大さじ1杯の酢を合わせたものを、オーブン庫内のスチーム発生器に直接注ぎます。
2. 電源キー ① を押してスイッチを入れます。
   表示部には、調理機能表示用の枠　と現在時刻が表示されます。
3. 機能選択キー ∨／∧ を押し、P1（クリーニング）を選択します。約５秒後に自動的にクリーニングが開始します。
4. スチーム調理温度に達すると信号音が鳴り、温度計マークのバーはすべて点灯します。
5. 15分間のクリーニングが終了するとスイッチが切れ、信号音が鳴り知らせます。
6. いずれかのボタンを押すと信号音が止まります。
7. そのままオーブンが十分に冷めるまで待ち、冷めたら庫内を柔らかい布で拭き、スチーム発生器についた水もよく拭き取ります。
8. 庫内を完全に乾かすために、オーブンドアは1時間ほど開けたままにしておきます。

プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
P１ クリーニング	スチーム調理	——	15分	150ml

Ｐ２：野菜の蒸し煮（500ｇ－1000g）

容器 耐熱性（100℃以上）の食器

材料 好みの野菜　500g －1000g
・カリフラワー　400g
・にんじん　200g
・キャベツ　200g
・ピーマン　200g　など

■作り方

1．カリフラワーは洗って小房に分ける。

2．にんじんは皮をむいて細く切る。

3．キャベツとピーマンは洗って、適当な大きさに切る。

4．すべての野菜を容器に入れ、調理プレートにのせてオーブンに入れる。
（水や調味料を加えずに、ふたをしないで加熱する）

プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
Ｐ２ 野菜の蒸し煮（500g－１Kg）	スチーム調理	1&4	40分	650ml

Ｐ３：ポテトグラタン

容器 グラタン皿または角皿　約30×21cmの耐熱性のもの

材料 ４－５人分
ジャガイモ　1000g
生クリーム　200cc
牛乳　200cc
粉チーズ　60g
塩・こしょう・ナツメグ・にんにく　各適量

■作り方

1．ジャガイモは皮をむき、3mmの薄切りにして水にさらす。
2．水からあげ、キッチンペーパーなどで水気をとる。
3．ジャガイモをボールに移し、塩・こしょう・ナツメグ・すりおろしたにんにくを入れ、軽く混ぜる。
4．生クリームと牛乳を合わせる。
5．３をグラタン皿に重ねるように並べ、その上から４をかける。
6．粉チーズをふりかけ、調理プレートにグラタン皿をのせてオーブンで焼く。

プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
Ｐ３ ポテトグラタン	190℃ インターバル調理	2	50分	200ml

P４：白パン

材料 強力粉 1000g
ドライイースト 20g
牛乳（35℃—40℃） 600cc
塩 15g

■作り方

1．大きなボールにすべての材料を入れ、生地をひとまとめにする。

2．力を入れてよくこねる。最後はたたきつけるようにして全体で15分ほどこねる。

3．生地を丸くまとめてボールに戻し、ラップをかけて30℃−37℃の場所で一次発酵させる。（生地が2倍の大きさになるまで30分−50分）

4．生地を軽く押してガス抜きをする。

5．生地を2つに分け成型し、クッキングシートか油を敷いた調理プレートにのせる。

6．生地が乾燥しないように霧吹きで水をかけて30℃−37℃の場所で二次発酵させる。（生地が2倍の大きさになるまで30分−50分）

7．焼く前に少量の小麦粉をはたき、飾りの切り込みを入れオーブンで焼く。

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
P 4 白パン	200℃ インターバル調理	2	55分	200ml

Ｐ ５：ロールパン

材料 40g (20個分)

強力粉	500g
ドライイースト	20g
水 (35℃—40℃)	300cc
塩	10g

■作り方

1．大きなボールにすべての材料を入れ、生地をひとまとめにする。

2．力を入れてよくこねる。最後はたたきつけるようにして全体で15分ほどこねる。

3．生地を丸くまとめてボールに戻し、ラップをかけて30℃－37℃の場所で一次発酵させる。(生地が2倍の大きさになるまで30分－50分)

4．生地を軽く押してガス抜きをする。

5．生地を20等分して丸くまとめ、濡れふきんをかけて10分間休ませる。(ベンチタイム)

6．５を成型する。(麺棒で二等辺三角形にのばし、幅の広い方から巻いていく。)

7．５をクッキングシートか油を敷いた調理プレートにのせる。

8．生地が乾燥しないように霧吹きで水をかけて30℃－37℃の場所で二次発酵させる。(生地が2倍の大きさになるまで30分－50分)

9．好みで溶き卵をハケでぬり、オーブンで焼く。

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
Ｐ ５ ロールパン	220℃ インターバル調理	3	15分	200ml

Ｐ６：魚のフィレ

容器 角型の耐熱皿

材料

白身魚の切り身	700g
エレメンタルチーズの粉	100g
生クリーム	200cc～300cc
パン粉	50g
塩・こしょう・レモン汁	各適量
パセリ（みじん切り）	適量
皿にぬるバター	40g

■作り方

1．魚の切り身にレモン汁をふりかけ、しばらくおいた後、キッチンペーパーなどで水気をとる。

2．切り身の表面に塩・こしょうを振り、バターをぬった耐熱皿にのせる。

3．生クリーム、粉チーズ、パン粉、パセリを混ぜ合わせる。

4．３を２の魚の上に広げ、調理プレートに耐熱皿をのせてオーブンで焼く。

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
Ｐ６ 魚のフィレ	200℃ インターバル調理	2	25分	

Ｐ７：マスの蒸し煮

材料 マス　250g－300gのもの　4尾
レモン汁・塩・こしょう　各適量
アーモンドスライス（ローストしたもの）適量

■作り方

1．マスは腹わたをとりよく洗う。
2．レモン汁を振りかけ、塩・こしょうをする。
3．調理プレートにお湯をはり、その上にグリルプレートをのせる。
4．３の上に２のマスを並べてオーブンで焼く。
5．アーモンドスライスをマスに散らす。

プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
Ｐ７ マスの蒸し煮	スチーム調理	2	30分	400ml

Ｐ８：ピザ

材料　直径28cmの丸型　４枚分

材料生地		トマトソース	
強力粉	500g	カットトマト	１缶 (800g)
水	250cc	玉ねぎ（みじん切り）	100g
ドライイースト	20g	にんにく（みじん切り）	２片
卵	1個	塩・こしょう	各適量
オリーブオイル	大さじ２	オレガノまたはバジルなど	
		ピザ用スパイス	適量

トッピング

モッツァレラチーズまたはフェダーチーズ（ピザ150gあたり600g)
ハム・サラミ・マシュルーム・ベーコン・アンチョビーなど好みの材料

■作り方

1．大きめのボールに生地の材料をすべて合わせ、粘りがでるまでよくこねる。（15分くらい）
2．生地を丸くまとめボールに戻し、ラップをかけて30℃－37℃で一次発酵させる。（生地が2倍の大きさになるまで30分－50分）
3．一次発酵の間にトマトソースの材料をすべて合わせ、煮詰めて冷ましておく。
4．生地を4等分して丸くまとめる。
5．多めに打ち粉をして、麺棒で厚さ3－4mmになるまで丸くのばす。
6．５の生地に３のトマトソースをぬる。周囲1cmはぬらずに空けておく。
7．お好みのトッピングおよびチーズを均等に広げるようにのせる。
8．調理プレートにクッキングペーパーを敷き、ピザをのせてオーブンで焼く。(材料は４枚分ですが調理プログラムは１枚の内容になっています)

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
Ｐ８ ピザ (1枚)	230℃ ベンチサーモ調理	3	20－25分	――

P９：キッシュ

容器　**パイ皿（直径 28㎝）**

材料

パイ生地		**トッピング**	
強力粉	250g	牛乳	100cc
バター	125g	サワークリーム	150cc
水	60cc	卵	２個
塩	小さじ１	グリュイエールチーズ	
こしょう・ナツメグ	各適量	またはエレメンタルチーズの粉	150g
		こしょう・ナツメグ	各適量
		ベーコン（細切れ）	150g
		玉ねぎ（スライス）	150g
		オリーブオイル	適量

■作り方

1．パイ生地をつくる。バターは適当な大きさに切り分けておく。
2．強力粉、バター、塩をスケッパーなどで切るように混ぜ合わせる。
3．水を少しずつ加え、バターの粒をつぶさないよう練らずに混ぜ合わせる。
4．ビニール袋に入れて1時間ほど冷蔵庫で休ませる。
5．トッピングのベーコンと玉ねぎをオリーブオイルで軽く炒める。
6．牛乳、サワークリーム、卵、調味料を泡だて器でよく混ぜ合わせる。
7．６にチーズの粉を振り入れ、混ぜ合わせる。
8．パイ生地が冷えたら麺棒で丸くのばしていき、油をぬったパイ皿か丸型に貼り付ける。
9．底にフォークで空気穴を数箇所開ける。
10．９の上に５のベーコンと玉ねぎを均等に広げ、その上から７を注ぎ入れる。
11．10のパイ皿を調理プレートにのせ、オーブンで焼く。

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
P９ キッシュ	190℃ ベンチサーモ調理	3	35分	——

Ｐ１０：ローストチキン

材料		
	鶏肉	1羽（1000g－1200g）
	ピーナツオイル （オリーブオイルやサラダ油でもよい）	大さじ２
	塩・こしょう・パプリカ・カレー粉	各適量

■作り方

1．鶏肉は、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
2．ピーナツオイルにすべての調味料を混ぜ合わせ、鶏肉の内側と外側にぬる。
3．鶏肉の手羽は後ろで組み、足はタコ糸で結ぶ。
4．胸側を下にして調理プレートにのせ、オーブンで焼く。
5．途中、25分ほどしたら鶏肉を裏返す。
6．最初の信号音が鳴ったら(約50分後)焼き具合を確認する。
　　必要があれば、２回目の信号音が鳴るまで(約60分後)続けて焼く。

プログラム	調理機能	プレート位置	調理時間	給水量
Ｐ１０ ローストチキン	220℃ インターバル調理	2	55分	200ml

Ｐ１１：仔牛の肩ロース焼き

材料		
	子牛の肩ロース肉	1000g
	ピーナツオイル	大さじ2
	塩・こしょう・パプリカ・マスタード	各適量

■作り方

1. 肩ロース肉は1時間前に冷蔵庫から出しておく。
2. キッチンペーパーで水気を拭き取る。
3. ピーナツオイルにすべての調味料を混ぜ合わせ、肉にぬる。
4. フライパンで肉の表面に焼き色をつける程度に焼く。
5. オーブンは120℃で10分間予熱する。
6. 調理プレートにクッキングシートを敷き、４の肉をのせてオーブンに入れる。
7. 80℃の低温調理　LOで肉の中心温度が65℃になるまで焼く。
8. そのまま、プログラムＰ１１でさらに焼き上げる。

プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
Ｐ１１ 仔牛の肩ロース焼き	180℃ インターバル調理	2	80分	200ml

Ｐ１２：料理のあたため（4－6人分）

容器　耐熱性(110℃以上のもの)の容器・皿などの食器

■手順

1. 温めるものを皿にのせ、調理プレートの上に置いてオーブンで加熱する。

・ラップやふたをしないでください。
・直径21cmの皿の料理を、最大6枚同時にあたためることができます。

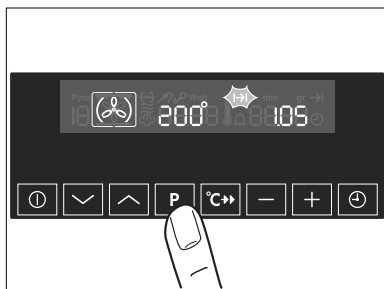
プログラム	調理機能	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	調理時間	給水量
Ｐ１２ 料理のあたため	110℃ インターバル調理	1&4	20分	200ml

その他の機能

メモリー機能

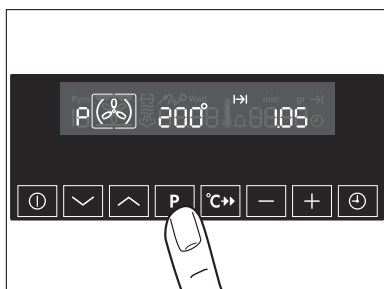
よく使う調理の設定(プログラム)を記憶させ、呼び出して使用することができます。設定はプログラム調理のメニューの先頭にメモリーされます。メモリーできるプログラムは１つですが変更も可能です。プログラム調理(p52－53)も合わせてお読みください。

プログラムをメモリーする

1. 調理機能・温度・調理時間など、お好みの調理プログラムを選択し表示させせます。(右図の例：ベンチサーモ調理/200℃/調理時間1時間5分)
2. プログラムキー P を２秒間押します。信号音が鳴り、設定した内容が保存されます。
3. 設定を変更する場合は、もう一度上記と同じ手順で行ってください。以前に保存されていた内容が新しい設定に置き換わります。

プログラムを呼び出す

1. スイッチが入っている状態で、プログラムキー P を押します。
2. 機能選択キー ﹀／︿ を押して希望するプログラムを選択します。

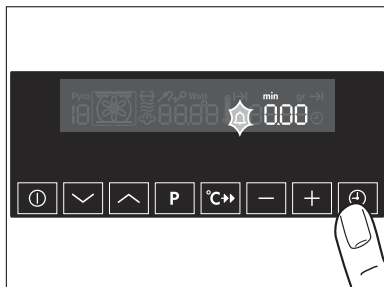
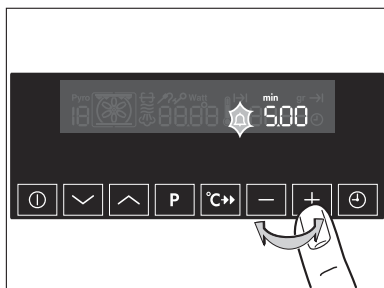
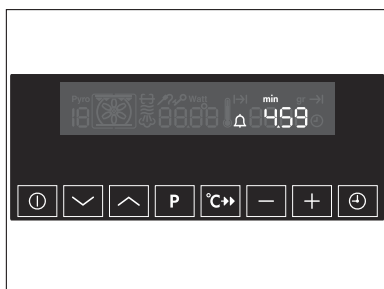
   ﹀ を押すと
   ﾒﾓﾘｰしたﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ → P1 → P2 ～ → P12
   ↑＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿|
   の順に表示が切り替わります。

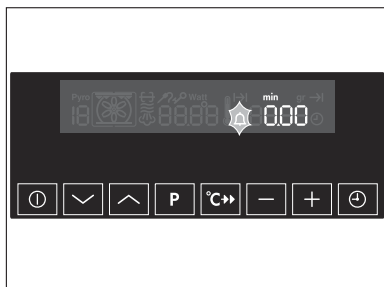
   ︿ を押すと
   P12 → P11～ → P1 →ﾒﾓﾘｰしたﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ
   ↑＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿|
   の順に表示が切り替わります。

3. 以降は、p52－53 プログラム調理の手順に従って操作してください。

カウントダウン機能

クッキングタイマーとして利用することができます。オーブンが加熱している間も使用できるため大変便利です。調理にお役立てください。

1. カウントダウン表示 [🔔] が点滅するまで時計キー [🕘] を繰り返し押します。

・時計キーを1回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。

2. [−] ／ [+] を押して希望のカウントダウン時間を設定します。10秒単位で最大99分90秒まで設定できます。
(右図の例：5.00分に設定)

3. 5秒後、表示部に設定した時間が表示され、カウントダウンマーク [🔔] が点灯します。
同時にカウントダウンが始まります。

4. 設定した時間が経過すると信号音が2分間鳴ります。その間、"0.00"が点灯し、カウントダウンマーク [🔔] は点滅します。
信号音が鳴り終わると、表示は自動的に時刻表示に戻ります。

・途中で信号音を止めるにはいずれかのキーを押します。キーを押すと時刻表示に戻ります。

時刻表示のON／OFF

時刻表示を消す(OFF)ことで、電気を節約することができます。

時刻表示を消す(OFF)

1. 電源キーが押されていない (電源OFF) ことを確認してください。

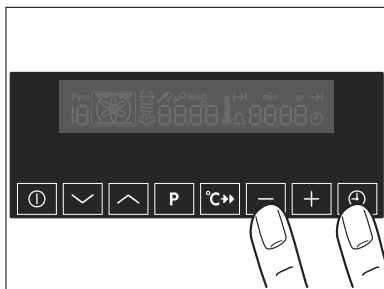
[⌚]

・時計キーを1回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。

3. 時刻表示が消えるまで、[－] キーを先に押しながら時計キー [⌚] を同時に押します。

時刻を表示する(ON)／時刻表示OFFの解除

1. 現在時刻が表示されるまで、[－] キーを先に押しながら時計キー [⌚] を同時に押します。

POINT !

・調理中は操作することができません。

・余熱が表示されているときは、余熱が40℃以下になり現在時刻の表示に戻るまで操作できません。

・時刻表示が消えている状態で電源キー [⏻] を押すと、調理機能表示の枠 [ ] と現在時刻が点灯して調理の設定をすることができます。調理終了後は時刻表示を消す設定が記憶されているため、再び自動的に表示が消えます。

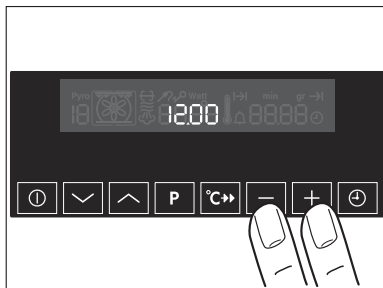
・時刻表示が消えていても、カウントダウン機能(p66 参照)は使用できます。
カウントダウン終了後は、再び自動的に表示が消えます。

・時刻表示が消えていても時刻の変更(p16 参照)は可能です。
変更後は再び自動的に表示が消えます。

操作音のON／OFF

操作キーを押した時の音(操作音)を鳴らないように設定することができます。

操作音を消す(OFF)

1．[－]／[＋]キーを２～３秒間、同時に押し続けます。ピー音が鳴ると設定され、操作音が鳴らない状態(OFF)になります。

操作音を鳴らせる(ON)／操作音OFFの解除

1．再度、[－]／[＋]キーを２～３秒間、同時に押し続けます。設定時と同じくピー音が鳴り、操作音が鳴る状態(ON)に戻ります。

POINT
- 調理中は操作することができません。
- 操作音をOFFにしていても、調理中のお知らせ(調理終了時や設定温度に達したとき)やカウントダウン終了時の信号音は鳴ります。
- 操作音をOFFにしていても、給水指示のブザーは鳴ります。

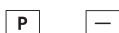
安全機能について

チャイルドロック機能

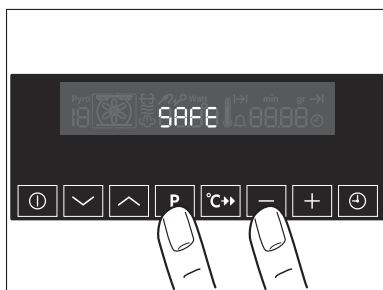
小さな子供の誤った操作による事故やケガを防ぐため、本製品にはチャイルドロック機能が備えられています。

ロックをかける

1. 電源キーが押されていないこと (電源OFF) を確認してください。

P　—

3. ピー音が鳴り、表示部に"ＳＡＦＥ"の文字が表示され、ロックがかかります。

ロックを解除する

1. 電源キーが押されていないこと (電源OFF) を確認してください。

3. ピー音が鳴り、表示部の"ＳＡＦＥ"の文字が消え、ロックが解除されます。

POINT !
・ロックがかかるとスイッチを入れることはできますが、それ以降、オーブン機能を選択することができなくなります。

・ロックがかかっていても、カウントダウン機能および時刻の変更はできます。

セーフティ機能

一定の時間が過ぎても同じ温度で加熱が続いている場合、安全のために自動的にスイッチが切れます。

・安全遮断が作動すると、表示部にはそのときのオーブン庫内温度が点滅し、信号音が鳴ります。

・安全遮断が作動した場合は、スイッチを一度完全に切ってください。再びスイッチを入れると使用できる状態になります。

安全遮断が作動する場合

温度		時間
30～120℃	⇒	12時間30分後にスイッチオフ
120～200℃	⇒	8時間30分後にスイッチオフ
200～250℃	⇒	5時間30分後にスイッチオフ

自動冷却機能

本体の表面が熱くならないように、調理中に冷却ファンのスイッチが自動的に入ります。調理終了後はスイッチが切られても冷却ファンは作動し、本体が十分冷却された後、自動的に止まります。

点検とお手入れ

⚠ 警 告

- 点検やお手入れをする際は、必ず本体のスイッチを切り、電源プラグを抜いてから行ってください。
- スチームクリーナーや高圧洗浄機は、絶対に使用しないでください。故障の原因になります。
- 本体が十分に冷えてから作業をしてください。ヤケドや洗剤による変色などの恐れがあります。
- 掃除や部品の取り外しの際にケガをしないよう十分お気をつけください。ゴム手袋や軍手などをして作業することをおすすめします。
- 電源コードが破損してコードを交換するときは、必ず当社サービスセンターにお問い合わせください。ご自身が交換することは危険ですので、絶対に行わないでください。

⚠ 注 意

- 研磨剤の入ったクレンザーや鋭利な清掃器具は使用しないでください。キズが付く恐れがあります。
- 市販の洗剤やクリーナーを使用する際には、必ずメーカーの指示に従ってください。
- 長期間使用されない場合は、給水タンク・スチーム発生器を十分に洗浄し、水分が残らないようにしてください。

オーブンの外側

・本体の正面は、ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いてください。

・金属の部分(エナメル塗装)は専用のクリーナーを使うと効果的です。

オーブン庫内

・プログラム調理のＰ １(クリーニング)でお手入れしてください。(p54 参照)

・クリーニング以外に、ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、乾かしてください。毎回ご使用後にお手入れすることで焦げ付きを防ぎ、次のお手入れも簡単になります。

・頑固な汚れは、オーブン専用のクリーナーをお使いください。

スチーム発生器

・スチーム発生器は、ご使用後毎回お手入れしてください。残った水はスポンジ等で吸い取り、タオルでよく拭いてから乾かしてください。石灰分は酢を水で薄めたもので拭き取ってください。

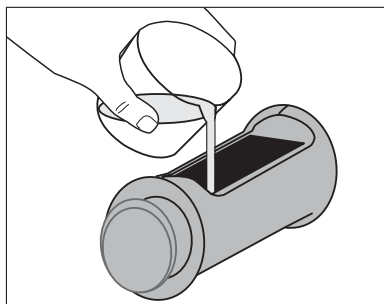
・水あか・湯あか落し用の洗剤は、オーブン表面のエナメル塗装を傷つける恐れがあります。洗剤使用の際は必ずパッケージの記載指示に従ってください。

⚠ 注 意

スチームでの調理やクリーニング後はスチーム発生器の金属ふたと中のお湯が非常に高温になっています。大変危険ですので本体が十分に冷えてから作業を行ってください。

給水タンクとスチーム発生器

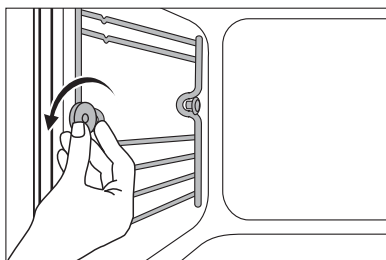
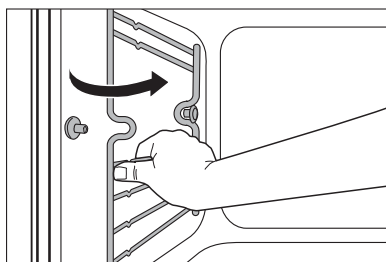
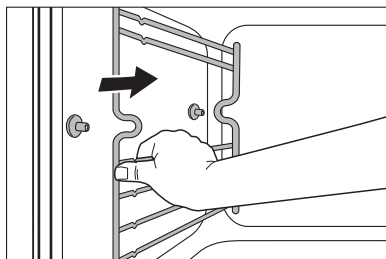
スチーム発生器に残った水に白い浮遊物(水あか・湯あか)が多く見られるようになったら、給水タンクとスチーム発生器を洗浄する必要があります。月に一度の洗浄をおすすめします。

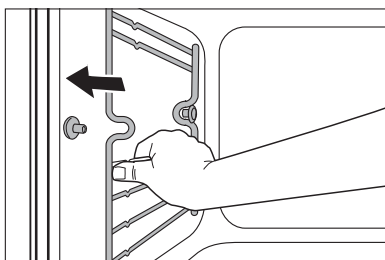
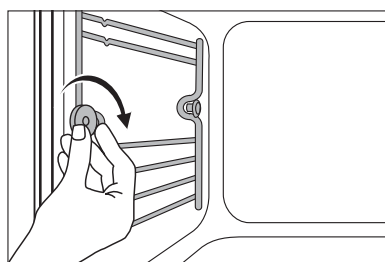
1. 水(約450ml)に酢(約250ml)を合わせたものを給水タンクからスチーム発生器に注入し、10分間ほど放置します。
2. 表面を傷付けないスポンジなどで、スチーム発生器から水と酢を吸い取ります。
3. 給水タンクにきれいな水(100～200ml)を注入し、スチーム発生器を洗浄します。
4. 同様に、スポンジなどでスチーム発生器の水を吸い取り、周囲の水分も拭き取ります。
5. オーブンドアを開けたままにして、オーブン庫内を完全に乾かします。

点検とお手入れ

サイドレール

オーブン庫内の左右にあるサイドレールは取り外すことができます。壁面のお手入れは、サイドレールを外してから行ってください。

■サイドレールの外し方

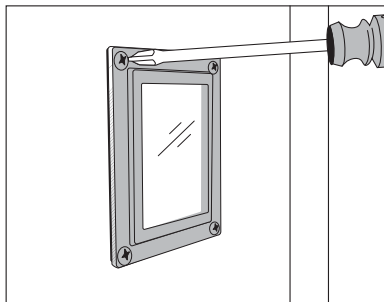
1．前後のネジを緩めます。

2．レールの手前の部分を壁から引き出します。

3．奥のフックからレールを外します。

■サイドレールの取付け方

1．レールを奥のフックにかけてから手前のネジ穴に押し付けます。

2．前後のネジを入れてしっかり締めます。

・サイドレールはよく洗って乾かしてから取付けてください。

・壁面のお手入れは、ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いてください。

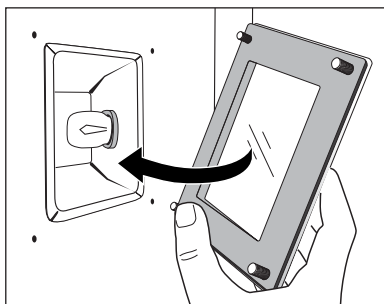
オーブン庫内灯

庫内灯が切れた場合は次の手順に従って交換してください。

1. オーブン庫内左側のサイドレールを取り外します。
2. プラスドライバーでガラスカバーのネジ（4 箇所）を緩めます。
3. ガラスカバーを取り外し、ガラス面をきれいに拭いてください。
4. 庫内灯を交換します。
   庫内灯は別売りとなります。ご注文は、お買い求めの販売店、または当社サービスセンターにご連絡の上、お求めください。

サービスセンター **TEL : 0120-13-7177（フリーダイアル）** **エレクトロラックス・ジャパン株式会社　ホームプロダクツ事業部　顧客サービス部**

⚠ 注 意

安全のために必ず「25W・230V・耐熱電球」をご使用ください。

5. ガラスカバーをもと通りに取り付けてネジを締めます。
6. サイドレールをもと通りに取り付けます。

⚠ 警 告

感電する危険があります。庫内灯を交換する際は必ずオーブンのスイッチを切り、電源プラグを抜くかブレーカーのスイッチを切ってから作業してください。

⚠ 注 意

庫内灯とガラスカバーは割れると危険です。オーブンの床に布などを敷いて作業してください。

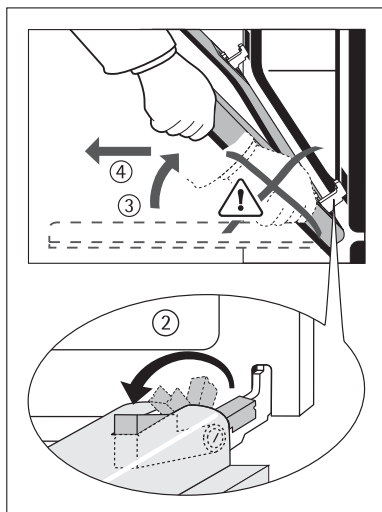
点検とお手入れ

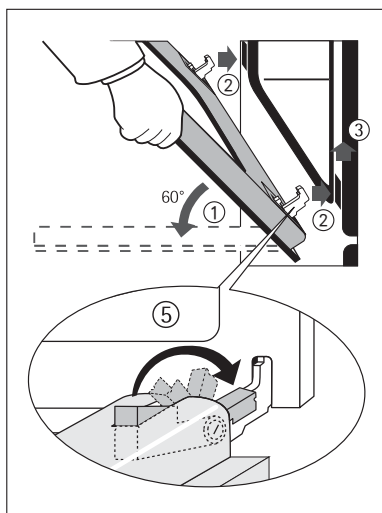
オーブンドア

⚠ 注 意

オーブンドアは取り外してお手入れすることができます。取り外す際は、重いので取り扱いにご注意ください。また、ガラス面の取り扱いにも十分ご注意ください。

■オーブンドアの外し方

1. オーブンドアを完全に開きます。
2. 左右のちょうつがい部分にある固定レバーを手前に折り返します。
3. 両手でオーブンドアの両端を持ち、3／4ほど閉めます。
4. オーブンドアを手前に引き、オーブンから取り外します。ドアは重いので注意しながら行ってください。
5. オーブンドアの表側を下向きにして、傷がつかないようにタオルなど柔らかく平らな物の上に置いてください。
6. ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭きます。金属部分は専用のクリーナーを使うと効果的です。

■オーブンドアの取付け方

1. 両手でオーブンドアの両端を持ち、約60°の角度に固定します。
2. オーブン下の左右の穴に、ちょうつがい部分を両方同時に押し込みます。
3. さらにオーブンドアを上に持ち上げ、しっかり固定します。
4. 次にオーブンドアを完全に開きます。
5. 左右のちょうつがい部分にある固定レバーを奥に倒して戻します。
6. オーブンドアを閉め、正しく取り付けられているか再度確認してください。

⚠ **注 意**

⊘ 表面の触媒を破損させないために、洗剤や天井表面を傷つける恐れのある清掃用具は使用しないでください。

⊘ 食品くずなどが残っている場合は、湿らせた柔らかいスポンジで拭き取ってください。ふきんやタオルは天井表面に繊維が残るので、使用しないでください。

付属品（プレート）

調理プレートやグリルプレートは、毎回ご使用後によく洗って乾かしてください。
頑固な汚れはつけ置き洗いをしてください。

電源コードが破損した場合

⚠ **注 意**

⊘ 電源コードが破損してコードを交換するときは、必ず当社サービスセンターにお問い合わせください。ご自身でコードを交換することは、大変危険ですので、絶対に行わないでください。

ご使用のスチームオーブンの点検をしましょう！

このような症状はありませんか	
●電源コードやプラグが異常に熱くなる	●自動的に切れないときがある
●電気を感じたり火花や煙が出る	●使用中に異常音や振動がある
●使用中に煙や火花が出る	●その他の異常や故障がある

お　願　い
このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。

アフターサービス

保証について

・本取扱説明書の最後に製品保証書が付いています。

・保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しします。内容をよくお確かめのうえ大切に保管してください。

・保証期間はお買い上げ日から1年間です。

・保証書の記載内容により無料修理いたします。保証書を紛失された場合や修理の内容によっては、保証期間内でも有料となる場合がありますのでご了承ください。

・保証期間が過ぎていても、修理によって性能が維持できる場合は有料で修理いたします。

修理を依頼されるときは

・「故障かな？と思ったら」をお読みのうえ、もう一度お調べください。それでも不具合のある場合は、電源プラグを抜くかブレーカーを落として、当社サービスセンターまたはお買い求めの販売店にご連絡ください。

・補修用性能部品は製造打ち切り後５年間保有しております。補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

お問合せ先

■サービスセンター（下記またはお買い求めの販売店にご連絡ください）

TEL：0120-13-7177（フリーダイアル）
〒108-0022　東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル
エレクトロラックス・ジャパン株式会社
ホームプロダクツ事業部　顧客サービス部

■ご連絡いただくこと

・ご住所・お名前・電話番号

・品名　：　コンパクトスチームオーブン

・型式　：　ＫＢ９８２０Ｅ

・製品番号*（ＰＮＣ）　：

・製造番号*（Ｓ－№）　：

・使用開始年月　　：　＜　　　　年　　　月　　　日＞

・詳しい故障内容・状況

＊オーブンドアを開けた本体右側に製品情報を表記したラベルが貼付されています。製品番号(PNC)や製造番号(S-No.)はあらかじめ、製品保証書に転記されることをお勧めします。

仕様

品　名	コンパクトスチームオーブン
型　式	KB9820E
設置方法	ビルトイン
電　源	単相200V　50/60Hz　プラグ式
消費電力	３７００W
外形寸法（W×D×H）	５９２×５６７×３８８mm
重　量	28.0kg

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に次の事項にそってもう一度確認してください。それでも、症状が改善されない場合は、お買い求めの販売店または、当社サービスセンターに修理をご依頼ください。正常な使用による故障以外での修理のご依頼は、保証期間内であっても費用を請求させて頂くことがありますのでご注意ください。

<table>
<tr><th>問　題</th><th>原　因</th><th>対処方法</th></tr>
<tr><td rowspan="5">オーブンが加熱しない</td><td>オーブンのスイッチが入っていない</td><td>電源キーを押してスイッチを入れてください。(p21調理の開始 参照)</td></tr>
<tr><td>時刻が設定されていない</td><td>時刻を設定してください。
(p16時刻の設定と変更 参照)</td></tr>
<tr><td>必要な設定が不足している</td><td>設定を再度確認してください。</td></tr>
<tr><td>安全遮断機能が作動している</td><td>安全遮断を解除してください。
(p70セーフティ機能 参照)</td></tr>
<tr><td>ヒューズが切れている</td><td>ヒューズを確認してください。
(繰り返し切れる場合はサービスセンターにご連絡ください)</td></tr>
<tr><td>オーブン庫内灯が点灯しない</td><td>電球が切れている</td><td>指定された規格の電球と交換してください。(p74オーブン庫内灯 参照)</td></tr>
<tr><td>表示部に"d"が点灯してオーブンが加熱しない</td><td rowspan="2">テストモード(試運転)になっている</td><td rowspan="2">本体のスイッチを切り“d”の表示を消してください
(p21テストモード 参照)</td></tr>
<tr><td>ファンが作動しない</td></tr>
</table>

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い求めの販売店または当社サービスセンターが無料修理いたします。

2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い求めの販売店または、当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理は、出張に要する実費を申し受けます。

3．ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、お買い求めの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。

4．保証期間内でも次の場合には有料修理となります。

(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。

(ロ) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下などによる故障および損傷。

(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。

(ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。

(ホ) 本書の提示がない場合。

(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。

(ト) 指定外以外の電力の使用、電力の供給事情による故障および損傷。

(チ) 有料部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外の場合。

5．本書は日本国内においてのみ有効です。

製品保証書について

・本書はお買い上げ日から下記の期間中に故障が発生した場合に、無料修理をお約束するものです。(p81 無料修理規定をご参照ください)

・本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

・本書によって、お客様の法律上の権利を制限することはありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い求めの販売店または、当社サービスセンターにお問い合わせください。

製品保証書	
品　名	型　式
コンパクトスチームオーブン	ＫＢ９８２０Ｅ
製品番号（ＰＣＮ）	製造番号（Ｓ－Ｎｏ.）
※お　客　様	
お名前	
ご住所 TEL	
※お買い上げ日	保証期間
	お買い上げ日より　1年
※取扱販売店名／住所／TEL	

※欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。